

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 30 (1939)  
**Heft:** 3  
  
**Register:** Statistica vini ticinesi 1938

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Statistica vini ticinesi 1938

Dal Laboratorio chimico cantonale, Lugano. Direttore: Dott. A. Verda, chimico cantonale.

	Americano	Nostrano	Corsica	Americano	Americano	Vino ticinese	1937 b.	1937 c.	Nostrano rosso	Selva rosso 1937
Degustazione . =	normale	mediocre	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale
Peso specifico . =	0,9987	0,9973	0,9979	1,0009	1,0071	0,9997	0,9979	0,9975	0,9961	0,9962
Alcool vol. % . =	8,3	9,1	9,2	5,85	6,75	9,0	8,9	9,5	10,1	10,95
Estratto . . =	24,2	23,0	25,0	22,1	25,2	28,8	24,0	24,7	23,3	25,2
Acidità totale . =	10,5	9,6	9,2	8,6	9,1	12,5	9,8	9,7	9,1	7,0
» volatile . =	0,6	0,85	0,7	0,6	0,7	0,8	0,7	0,8	0,7	0,6
» fissa . . =	9,75	8,55	8,0	7,9	8,2	11,5	8,9	8,6	8,5	6,3
Solfati . . . =	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2
Materie color. art. =	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
	Nostr. rosso 1937	Nostr. r. 1936-37	Merlot	Bianco	Nostrano bianco	Nostr. rosso 1937	Sasso 1936	Merlot 1935	Merlot mezzavilla	Vallombrosa 1937
Degustazione . =	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale
Peso specifico . =	0,9975	0,9963	0,9918	0,9927	0,9948	0,9957	0,9944	0,9937	0,9959	0,9924
Alcool vol. % . =	8,9	9,1	13,3	11,6	12,0	9,9	10,9	12,3	10,4	11,4
Estratto . . =	23,0	20,6	21,4	19,0	25,2	21,6	21,1	23,3	23,5	17,8
Acidità totale . =	6,6	7,0	6,4	6,4	6,75	6,1	7,6	5,55	5,85	6,5
» volatile . =	0,8	0,8	0,9	0,8	1,2	1,0	0,7	0,9	0,95	0,66
» fissa . . =	5,6	6,0	5,3	5,4	5,25	4,9	6,7	4,4	4,7	5,7
Solfati . . . =	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2
Materie color. art. =	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Perato 1936	Camparino	1937	1938			Nostrano rosso	Nostrano rosso	Rosso	Bianco
Degustazione . =	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale	normale
Peso specifico . =	0,9952	0,9960	0,9960	0,9973	0,9980	1,0085	0,9965	0,9962	0,9960	0,9950
Alcool vol. % . =	10,0	9,8	10,5	10,7	10,6	8,7	10,3	9,9	10,1	9,6
Estratto . . =	20,6	22,1	23,8	27,6	29,0	51,3	24,5	20,4	23,0	19,2
Acidità totale . =	7,35	7,0	6,6	9,7	10,5	11,2	9,7	7,9	7,7	6,2
» volatile . =	0,7	0,85	0,8	0,24	0,3	0,3	10,4	0,4	0,7	0,6
» fissa . . =	6,45	5,9	5,6	9,4	10,1	10,8	9,2	7,4	6,9	5,5
Solfati . . . =	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2	Inf. 2
Materie color. art. =	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0