

Statistica vini ticinesi 1938

Objekttyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **30 (1939)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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