

Η παρακολούθηση του κρασιού ξεκινάει με τον προσδιορισμό της ημερομηνίας του τρύγου

αναλύσεις που κάνουμε στο μούστο & το κρασί :

		πριν τον τρύγο	μετά τον τρύγο	μετά την A-Z	εμφιάλωση
		<i>σταφύλι</i>	<i>μούστος</i>	<i>μουςτό-κρασο</i>	<i>κρασί</i>
		1ο Δείγμα **	2ο Δείγμα *	3ο Δείγμα *	4ο Δείγμα **
	Μονάδες Μέτρησης				
Πυκνότητα / Ειδικό Βάρος	m/v	#	#	#	
Σάκχαρα (βαθμοί)	Baume	#	#		
Σάκχαρα (μονάδες)	Brix	#	#		
Αρχικά Σάκχαρα	gr/lt		#		
Ανάγοντα Σάκχαρα	gr/lt			#	
Δυναμικός Αλκοολικός Τίτλος	% vol		#		
Κτηθείς Αλκοολικός Τίτλος	% ol			#	#
Ολική - Ογκομετρούμενη Οξύτητα	gr/lt τρυγικό οξύ	#	#	#	#
Ενεργή Οξύτητα	ph	#	#	#	#
Πτητική Οξύτητα (διορθωμένη ως SO2)	gr/lt οξικό οξύ		#	#	#
Ολικός Θειώδης Ανυδρίτης	mg/lt		#	#	#
Ελεύθερος Θειώδης Ανυδρίτης	mg/lt		#	#	#
Ξηρό Εκχύλισμα / Στερεό Υπόλειμμα	gr/lt			#	
Σίδηρος / Χαλκός	mg/lt		#	#	
Πρωτοβάθμιο Αμινικό Άζωτο (PAN)	mg/lt		#		
Αμμωνία (AMM)	mg/lt		#		
Διαθέσιμο προς Θρέψη Άζωτο (APA)	mg/lt		#		
Τρυγική Σταθεροποίηση					#
Πρωτεϊνική Σταθεροποίηση					#

* Στάνταρ πακέτο αναλύσεων

** Προαιρετικές αναλύσεις