

MOREA
(sede legale)
Via P.Mattarella, 20
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3195
0732.24343
Fax 0732.247690



VIVARELLI
Via Cappuccini, 5
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3373-3573
Tel. 0732.250842
Fax 0732.21841
Azienda Agraria
P.I. 02036020424
Convitto Annesso

CAPITOLATO TECNICO

“Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo delle regioni Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria e Veneto”

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 – Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) – REACT EU

Asse V – *Priorità d’investimento*: 13i – (FESR) “Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia” – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia – Azione 13.1.4 – “Laboratori *green*, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”

A.S. 2022/2023

MODULO 2 “Laboratori per l’alimentazione sostenibile”

OGGETTO: Capitolato tecnico Analizzatore multiparametrico per le analisi del vino e dell’olio e reagenti

Nella presente scheda tecnica sono descritte le caratteristiche tecniche minime delle attrezzature.

QUANTITA'	DESCRIZIONE VOCE
1	Analizzatore multiparametrico per le analisi del vino e dell'olio (per le specifiche tecniche vedere tabelle 1 e 2).
1 kit	Pacchetto Reagenti per test su vino ed olio. (10 test ognuno) Reagente per la determinazione di Glicerolo Reagente per la determinazione di Acido L- malico Reagente per la determinazione di Malolattica Reagente per la determinazione di Acido L-lattico Reagente per la determinazione di SO2 totale Reagente per la determinazione di Zuccheri fermentescibili GFS Reagente per la determinazione di Acido acetico Reagente per la determinazione di Acidità totale Reagente per la determinazione di Polifenoli totali Reagente per la determinazione di Antociani totali Reagente per la determinazione di SO libera Reagente per la determinazione di Azoto prontamente assimilabile (organico, inorganico) Reagente per la determinazione di Perossidi olio Reagente per la determinazione di Polifenoli olio Reagente per la determinazione di Acidità olio

L'analizzatore deve permettere almeno le seguenti analisi

TABELLA 1

Test necessario vino	Range di misura
Glicerolo	50 - 800 mg/L
Acido L- malico	0.05 - 5.00 g/L
Malolattica	0.05 - 5.00 g/L
Acido L-lattico	2.0 - 15.0 g/L
SO ₂ totale	15 - 250 mg/L
Zuccheri nel vino	0.1 - 18.0 g/L
Acido acetico	0.05 - 1.20 g/L
Acidità totale	1.0 - 10.0 g/L
Polifenoli totali	0.05 - 1.20 ppm

Antociani totali	50 - 1700 mg/L
SO libera	1 - 60 mg/L
Azoto prontamente assimilabile (organico, inorganico)	30-300 mg/L
Grado alcolico	2.0 - 17.0 % vol.

TABELLA 2

Test necessario olio
Acidità
Perossidi
Polifenoli - Attività Antiossidante
K270

Firmato
Prof. Maurizio Ligi