

**ANÁLISES DE MATURAÇÃO – 2013**

1 – Nome/Designação do requerente:

Associado da ADVID:

Sim:

Não:

2 - Quantas amostragens pretendem fazer por data:

e em que dia da semana

3 - Qual o período em pretende fazer controlos de maturação:

de

Dia

Mês

até

Dia

Mês

4 – Intervalo entre amostragens:

Semanal:

Quinzenal:

Outro:

5 – Análises a realizar:

**Análise elementar:**

Peso  
Volume do líquido  
Álcool provável  
pH  
Acidez Total

**Análise fenólica:**

Índice de Polifenóis totais  
Antocianinas totais;  
Taninos  
Cor

**Análise Complementar:**

Glucose  
Frutose  
Ácido málico  
Ácido Tartárico  
Potássio  
Ácido Glucónico  
Catequinas

Devolver por e-mail ou correio para:

ADVID – Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense  
Quinta de Santa Maria – Apartado 137  
5050-106 GODIM (Peso da Régua)

e-mail: [advid@advid.pt](mailto:advid@advid.pt) ou [laboratório@advid.pt](mailto:laboratório@advid.pt)