

Tabella 2 - Analisi chimiche organolettiche di alcuni Lambrusco di Sorbara e Salamino prodotti dal 1860 al 1884. Continua da tabella 1 (da E. Ramazzini, 1885).

Numero progressivo	Proprietario	Luogo di provenienza	Nome del Vitigno	Nome del Vino	Anno di fabbricazione	Data della analisi	ANALISI				CHIMICA							ANALISI ORGANOLETTICA				Osservazioni				
							Densità	in			cento parti							Intensità colorante	Colore	Lim- pidez-za	Fra- granza		Sapore			
								Alcole in volume	Acidità	Acido tartarico libero	Bitartrato potassico	Acido tannico	Acido carbonico	Acido malico	Materie estrattive	Glicerina	Glucosio							Ceneri	Ferro	
31	Giusti Biagio	Cittanova	Lam Sorb1/2 fa ros1/2 a fa verde	—	1883	Genn.1885	—	10,2	0,738	—	0,131	0,311	—	—	2,940	0,356	—	0,184	—	—	rubino	limpido	poca	aspro	Spumante	
32	Forti Luigi	S. Croce	Lamb Sorbara a foglia rossa	Lambrusco	id.	id.	0,906	10,7	0,700	—	0,123	0,242	—	0,113	2,820	0,330	—	0,132	0,0007	2,20	id.	id.	mediocre	amabile		
33	Finzi Luigi	S. Antonio	id.	id.	id.	id.	0,905	8,7	0,771	0,037	0,145	0,335	0,044	—	5,900	0,054	—	0,181	0,0005	—	id.	id.	molta	dolce	Lascia alquanto deposito spum.	
34	N.N	Sorbara	id.	id.	id.	id.	—	10,9	1,261	—	0,106	0,412	—	—	2,800	0,124	—	0,144	—	2,00	id.	id.	poca	acerbo	Molto disarm.	
35	Mazzoli Paolo	Cognento	id.	id.	id.	Marzo »	1,006	10,0	0,674	—	0,128	0,300	0,180	—	4,200	—	—	—	—	1,96	id.	id.	nessuna	dolce	Lascia alquanto deposito	
36	Righetti Fratelli	Sorbara p. Secchia	Lamb Sorbara a foglia verde	Lamb di Sorbara secco	id.	Apr. »	0,950	10,4	0,720	0,034	—	0,320	0,060	—	1,600	0,349	0,190	0,161	0,0006	—	rubino ch. ^o	id.	poca	asc. aspro amarogn. ^o	Spumante	
37	id.	id.	id.	Lamb di Sorbara spum. ^e	id.	id.	1,072	10,2	0,746	—	—	0,380	0,180	—	3,500	0,384	1,561	0,162	—	—	id.	id.	mediocre	dolce-amarognolo aspro		
38	Nasi Cav. Guglielmo	S. Matteo	Lamb Sorbara a foglia rossa	Lamb di Sorbara asciutto	id.	id.	1,060	10,3	0,695	0,057	—	0,412	—	—	2,400	—	—	0,160	—	—	id.	id.	poca	dolce	Spumante	
39	id.	id.	id.	Lamb di Sorbara dolce	id.	id.	—	10,1	0,746	0,046	—	0,400	—	0,161	3,500	—	—	0,160	—	—	id.	id.	mediocre	dolce	Spumante	
40	Zeneroli Fratelli	Sorbara	Lamb Sorbara	Lamb Fondo due case	1882	id.	—	9,2	0,780	0,047	0,128	0,209	0,062	—	—	0,180	—	0,142	0,0007	—	id.	id.	poca	alquanto dolce	Spumante	
41	id.	id.	id.	Lambrusco	1884	id.	0,999	9,1	0,840	0,055	0,217	0,203	—	—	5,000	0,201	—	0,268	0,0005	—	id.	id.	nessuna	alq aspro		
42	Amici-Grossi Cav. Agostino	S. Pancraz.	Lamb Sorbara a foglia verde	id.	1881	id.	1,004	10,4	0,830	0,040	0,101	0,203	—	—	5,000	0,201	—	0,268	0,0005	—	rosso ch. ^o leg. te gial. ^o rub. scuro	id.	buona	un po' dolce	Leggermente spumante Lascia alquanto deposito spum. Lasciato depos. spumante	
43	Zeneroli Fratelli	Sorbara	Lamb Sorbara	id.	1883	id.	1,000	9,2	0,830	0,037	0,091	0,241	—	0,079	2,800	0,370	—	0,143	0,0008	—	id.	id.	poca	amarogn. ^o		
44	Luppi Giovanni	S. Lorenzo della Pioppa	id.	Lamb pastoso spumante	1882	id.	1,016	9,2	0,740	0,018	0,130	0,338	0,154	0,031	6,100	0,040	—	0,164	0,0006	—	id.	opalino	nessuna	dolce	Lascia alquanto deposito spum. Lasciato depos. spumante	
45	id.	id.	id.	id.	1877	id.	1,000	10,2	0,780	0,017	0,051	0,341	0,153	0,056	3,000	0,260	—	0,160	0,0007	—	rub. leg. te giallognolo rubino	id.	poca	id.		
46	Ramazzini D. Carlo	S. Cattaldo	Lamb Sorbara a foglia rossa	Lamb Sorbara	1879	Febb.1882	0,903	11,0	0,701	0,025	0,099	0,201	0,061	0,059	2,661	0,396	0,177	0,175	0,0005	—	id.	limpido	id.	id.	id.	Lascia leggero deposito asciutto
47	id.	id.	Lamb Sorbara a foglia verde	id.	id.	id.	0,901	11,0	0,710	0,030	0,101	0,206	0,058	0,075	2,910	0,289	0,200	0,172	0,0005	—	id.	id.	id.	id.		
48	id.	id.	Lamb Sorbara a foglia rossa	id.	id.	Mar. ^o 1885	0,900	11,2	0,694	0,030	0,079	0,190	0,063	0,009	2,390	0,410	0,113	0,165	—	—	rosso-giallognolo id.	id.	distinta	abbeccato	Spumante, pesante pieno id.	
49	id.	id.	Lamb Sorbara a foglia verde	id.	id.	id.	0,899	11,2	0,702	0,023	0,096	0,099	0,046	0,060	2,501	0,400	0,109	0,163	—	—	id.	id.	poca	asciutto		
50	Luppi Avv. Alfonso	Rio Saliceta	Lamb Salam. ^o a foglia verde	L. Salamino	1883	Apr. ^{le} »	1,020	8,5	0,731	0,069	0,174	0,310	0,178	—	8,140	0,001	7,376	0,194	0,0004	5,33	rosso scuro	id.	nessuna	dolce	Frizzante, pieno	
51	Mariani Remigio	S. Croce	id.	id.	id.	Genn. »	1,027	8,5	0,780	—	0,251	0,331	0,179	—	10,580	0,010	7,053	0,203	—	—	id.	id.	id.	agro-dolce		
52	Ramazzini D. Carlo	S. Cattaldo	id.	id.	1879	Mar. ^o 1882	—	11,1	0,890	—	0,136	0,341	—	—	3,001	0,193	—	0,190	0,0004	4,56	id.	id.	id.	aspro	Vuoto, poco grad scia deposito	
53	id.	id.	id.	id.	id.	Mar. ^o 1885	1,015	11,3	0,798	—	0,102	0,290	—	—	2,396	0,200	—	0,191	—	—	rosso scuro giallogn.	id.	id.	aspro		

NOTA. La densità è stata determinata col picnometro o boccetta a densità. L'alcole, mediante l'alcoometro di Gay-Lussac. L'acidità è espressa in acido tartarico, ed è stata dosata a mezzo dell'acqua di calce, la quale si mantiene inalterata purché sia conservata come si deve e usate certe precauzioni nell'adoperarla. Il Bitartrato potassico e l'acido tartarico libero sono stati dosati col processo Berthelot e De Fleurien facendo uso dell'acqua di calce invece della soluzione di barite adoperata dagli autori del processo.

L'acido tannico è stato dosato col processo Loewenthal modificato da Neubauer, scacciando però prima della determinazione l'alcole colla ebollizione e riducendo il vino al primitivo volume con acqua distillata.

L'acido carbonico è stato determinato alla pressione atmosferica normale ed alla temperatura di 15 gradi centigradi. Il vino spumante messo in un bicchiere vi si è lasciato sino a cessazione dello sviluppo delle bollicine d'acido carbonico, indi versato con precauzione nel pallone dell'apparecchio, che è quello ideato da Francesco Selmi, nel quale l'acido carbonico viene fissato in una soluzione di potassa.

L'acido malico è stato determinato col processo di Pasteur,

Le materie estrattive sono state determinate coll'evaporazione di gr 5 di vino alla temperatura di 100 gradi, fatta entro capsule di platino piuttosto grandi ed a fondo quasi piatto, lasciando la sostanza in detta temperatura non più di 4 ore. Con questo processo si hanno risultati soddisfacenti.

Il glucosio è dosato col liquore di Fehling nel vino scolorato completamente col carbone animale.

Le ceneri sono state dosate in capsule di platino eseguendo la calcinazione al rosso moderato. Per non prolungare di molto la calcinazione, onde non incorere in perdita degli alcali, l'estratto in parte calcinato è messo su di un piccolo feltro, lavato più riprese con acqua bollente, indi il feltro e il carbone rimastovi si sono calcinati, poscia uniti alle acque di lavaggio, le quali sono evaporate a bagno maria; il residuo è scaldato al rosso, raffreddato e pesato. Levando dal peso totale il peso della cenere del feltro si ha quello delle ceneri del vino.

Il ferro è stato dosato nelle ceneri, sciolte in acido cloridrico, col metodo Marguerite. L'intensità colorante è stata determinata col colorimetro di Houton-Labillardiere.