

Analisi: valori ottimali ed effetti

| tipologia analisi | Vino base per Martinotti | | Vino spumantizzato Martinotti | | Vino base per rif. Bottiglia | | Vino spumantizzato in bottiglia | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------------|------------------|
| | Range ottimale | Motivazione | Range ottimale | Motivazione | Range ottimale | Motivazione | Range ottimale | Motivazione |
| Zuccheri | 0-3 | arresti e ferm. stentate | 0-7 | versione Brut | 24 | ottenere 6 atm | brut | da 0 a 12 gr/lit |
| Tartarico (g/L) | 2,5-3 | stabilità tartarica | 1-1,5 | stabilità tartarica | normalmente sui 2,5 gr/lit | schiena acida | vedi base | |
| Malico (g/L) | 2-3,5 | Freschezza | 2-3,5 | Freschezza | sui 2 gr/lit | freschezza | vedi base | |
| Lattico (g/L) | 0 | no FML | 0-0,5 | no FML | solo se fml necessaria | | vedi base | |
| Acetico (g/L) | 0,10-0,25 | stride con CO2 | 0,10-0,25 | stride con CO2 | massimo 0,3 gr/lit | | vedi base | |
| pH | 3,10-3,25 | Durata/ freschezza | 3,10-3,25 | Durata/ freschezza | tra 3 e 3,30 | freschezza | vedi base | |
| Glicerolo (g/L) | 4,5-5 | no troppo volume | 5,5-7 | no troppo volume | tra 6-8 gr/lit | morbidezza | vedi base | |
| Acetaldeide (mg/L) | 5,5-20 | combina SO2 | 20-40 | combina SO2 | max 30 mg/lit | | vedi base | |
| Polifenoli totali (mg/L) | 120-140 | pressatura soffice | 120 | eleganza / durata | max 60 mg/lit | varia in base alla varietà | vedi base | |
| Alcol | 9,5-10,5 | incrementa 1 grado | 11-11,5 | bevibilità | 10,50-11% vol | deve rifermentare | aumenta di 1,5% vol | |
| solforosa libera | 8,5-12 | bassa per lieviti | 20-30 | durata/ piacevolezza | max 10 mg/lit | deve rifermentare | max 15 mg/lit | |
| solforosa totale | 20-40 | bassa per acetaldeide | 80-120 | salubrità/ bevibilità | max 60 mg/lit | deve rifermentare | max 80 mg/lit | |
| Acidità | 5,5 -7,0 | Durata/ freschezza | 5,3-6,5 | Durata/ freschezza | tra 6-8 gr/lit | freschezza | vedi base | |
| A420 | 0,05-0,15 | assenza ossidazione | 0,05-0,10 | assenza ossidazione | | | | |
| Catechine (mg/L) | 20-30 | shelf life | 20 | shelf life | max 5 mg/lit | amaro se superiori | vedi base | |
| Leucoantociani (mg/L) | 5-20 | shelf life | 10,5-15 | shelf life | max 20 mg/lit | colore giallo | vedi base | |
| Potassio (mg/L) | 900-1000 | stabilità tartarica | 500-700 | stabilità tartarica | max 800 mg/lit | stabilità | vedi base | |
| Rame (mg/L) | 0,1-0,2 | Riduzioni | 0,20-0,30 | Riduzioni | max 0,5 mg/lit | ossidazioni | vedi base | |