

Centro Enochimico Barbera S.A.S.

Controllo di qualità, certificazione di prodotti e analisi del suolo.

Via CB2, n° 1 _ 91021 Campobello di Mazara (TP)

T/F +39 0924 911929 _ **MAIL** ceblab@tiscali.it

Come arrivare

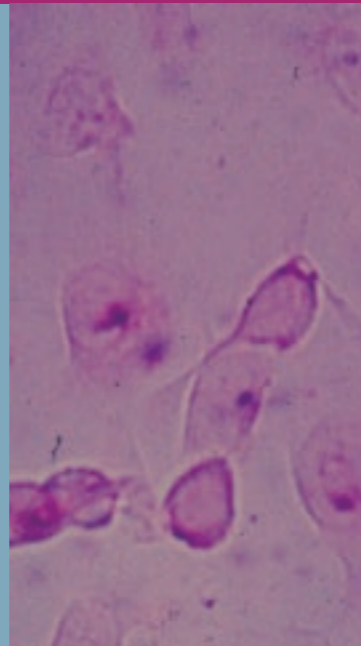
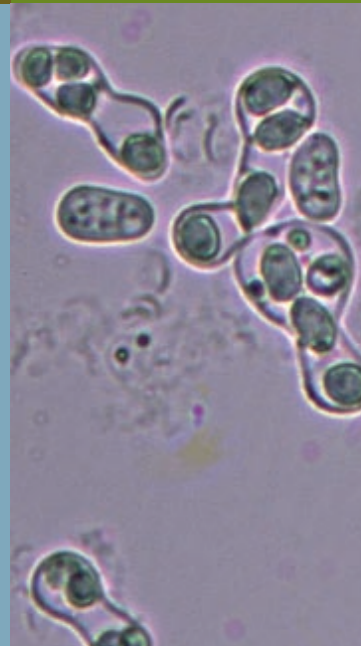
Autostrada A29 svincolo Campobello di Mazara

seguire la SS115 - Svolta a sinistra a Via CB 21

Svolta a destra a Circonvallazione Nord

Svolta a sinistra a Via San Giovanni Bosco

Svolta a destra a Via R. Di Benedetto - Svolta a sinistra via CB 2



STORIA

Il Centro Enochimico Barbera nasce nel 1997 dall'evoluzione del Laboratorio di Analisi Enochimiche En. Calogero Barbera sorto nel 1980 per iniziativa dell'Enologo Calogero Barbera che ne fu anche il Direttore.

Oggi la gestione del Laboratorio è affidata al Dott. Massimiliano Barbera, Tecnologo Alimentare ed Enologo, che nel 2006 consegue la Laurea Specialistica in Scienze Viticole Ed Enologiche presso L'Università Degli Studi di Torino con specializzazione in Ecofisiologia della Vite.

Il laboratorio, opera da tempo sull'intero territorio nazionale rivolgendo i propri servizi al comparto agro-alimentare, con un'elevata specializzazione nei confronti del settore enologico. Nel corso degli anni ha ottenuto la certificazione di qualità per l'attività analitica, nonché ogni altra autorizzazione ministeriale che gli consente, oggi, di poter effettuare il controllo ufficiale di prodotti provenienti sia al settore oleico che vitivinicolo.

ATTIVITÀ SVOLTA

Il miglioramento continuo della propria attività e dei servizi offerti, la centralità delle esigenze dei clienti, l'innovazione tecnologica e organizzativa sono gli obiettivi dell'Azienda

In tale ottica è stato incrementato il numero di metodi di analisi riguardanti le produzioni vitivinicole e oleiche sviluppando un ulteriore segmento di controlli analitici finalizzati a studiare lo stato nutrizionale delle piante attraverso L'ANALISI DEL SUOLO e la DIAGNOSTICA FOGLIARE. Grazie alla presenza di personale specializzato, siamo in grado di effettuare specifiche valutazioni agronomiche per poi procedere alla stesura di piani di fertilizzazione. Ciò è possibile grazie alla presenza di moderne apparecchiature e di strumenti all'avanguardia, come spettrofotometri e cromatografi che rispondono pienamente alla continua evoluzione del settore.

SERVIZIO CLIENTI

IL Centro Enochimico Barbera cerca sempre di soddisfare le esigenze dei suoi clienti.

Il personale è pronto a dare informazioni su tutte le tipologie di attività svolte, inoltre se il cliente è impossibilitato a consegnare i campioni presso la ns. sede, vi è piena disponibilità di provvedere al loro ritiro (in tutta la provincia).

I campioni verranno presi in consegna per le analisi già nell'arco della stessa giornata o nella giornata successiva al loro prelievo.

Per usufruire del servizio, telefonare al nostro numero telefonico 0924 911929 dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.30 dal lunedì al venerdì.



> **Accreditamento SINAL (n° 391)** (Sistema Nazionale per l'Accreditamento dei Laboratori) per l'esecuzione di prove su prodotti enologici (vini e mosti) e oli di oliva.

> **Autorizzazione Mi.P.A.F.,** per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione (D.M. del 19/9/2002 G.U. n. 251 del 25/10/2002 Serie Generale)

> **Autorizzazione Mi.P.A.F.,** per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleico, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione (D.M. del 15/12/2003 G.U. n. 13 del 17/1/2004 Serie Generale)

Analisi enologiche

Nell'ambito dell'attività di consulenza fornita al settore enologico, il nostro laboratorio è lieto di proporvi un importante servizio tecnico, a supporto del responsabile di produzione della vostra azienda, riguardante il controllo di qualità esteso a tutto il processo di produzione del vino ovvero a partire dalla maturazione delle uve fino ad arrivare all'imbottigliamento del prodotto ottenuto.

ZUCCHERI RIDUTTORI

ACIDITA' TOTALE

ACIDITA' VOLATILE

pH

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA

ANIDRIDE SOLFOROSA DISTILLAZIONE

MASSA VOLUMICA E DENSITA' RELATIVA

GRADO GLUCOMETRICO BABO

TENORE ZUCCHERINO (°BRIX)

ESTRATTO SECCO

SACCAROSIO (HPLC)

GLUCOSIO (HPLC)

FRUTTOSIO (HPLC)

GLICERINA (HPLC)

ACIDO TARTARICO (HPLC)

ACIDO MALICO (HPLC)

ACIDO LATTICO (HPLC)

ACIDO CITRICO (HPLC)

ACIDO SORBICO

POTASSIO (AES)

RAME (AAS)

ZINCO (AAS)

FERRO (AAS)

LITIO (AES)

SODIO (AES)

CENERI

CLORURI

SOLFATI

NITRATI

FLAVANI REATTIVI ALLA VANILLINA

PROANTOCIANIDINE TOTALI

POLIFENOLI TOTALI

CARATTERISTICHE CROMATICHE

INDICE ANTOCIANI TOTALI

INDICE ANTOCIANI MONOMERI

CATECHINE

INDICE FLAVONOIDI TOTALI

STABILITA' PROTEICA

STABILITA' TARTARICA

DOSE MAX FERROCIANURO K aggiungibile

DOSE MAX BENTONITE aggiungibile

AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE

MATURITA' FENOLICA UVE

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO

% FECCIA

STUDIO DEL COLORE (%dAI %dAT %dTAT)

Altro (contattateci)

Analisi olio

Il laboratorio effettua le principali analisi previste dai Disciplinari di Produzione di olio extra vergine di oliva garantendone la relativa conformità.

ACIDITA' % ACIDO OLEICO

NUMERO DI PEROSSIDI

SPETTROFOTOMETRIA NELL'UV

POLIFENOLI TOTALI

Analisi suoli

La conoscenza delle caratteristiche proprie del suolo e degli elementi nutritivi che lo compongono sono strumenti indispensabili per la gestione razionale dell'importante pratica della fertilizzazione. Presso il laboratorio, già da diversi anni, si effettuano oltre a tutte le analisi necessarie per una corretta gestione del suolo, anche i relativi piani di concimazione specifici per le diverse colture.

ANALISI COMPLETA

Tessitura, Carbonio organico, pH Calcare Totale e Attivo, Conduttività elettrica, Azoto, Fosforo, Potassio Capacità di Scambio Cationico (CSC) Basi di scambio (Potassio scambiabile, Calcio scambiabile, Magnesio scambiabile, Sodio scambiabile).

ANALISI SEMPLIFICATA

(Carbonio organico, Calcare Totale e Attivo, Azoto, Fosforo, Potassio)

Analisi fogliare

La diagnostica fogliare permettendo di stimare il reale stato nutrizionale delle piante consente di impostare su basi razionali il piano di concimazione e oltre ad evitare la somministrazione di quei nutrienti già adeguatamente forniti dal terreno, permette di giudicare l'efficacia dei piani di concimazione realizzati in termini di quantità, di forma e di modalità di distribuzione dei concimi.

N% - P% - K% - Mg% - Ca%

Zn ppm - Cu ppm - Fe ppm

Mn ppm - Bo ppm