



Attrezzature e prodotti per cantina e viticoltura  
Analisi e consulenza enologica

Enologia di Baccigalupi Giorgio - Via Aurelia 150 - 19034 Ortonovo (SP)  
Telefono e Fax 0187 66466 - e mail: [enologia.baccigalupi@libero.it](mailto:enologia.baccigalupi@libero.it)  
Codice Fiscale BCC GRG 55P05 E463J - Partita IVA 00716330113

Spett.le

Castello della Mugazzena

Analisi su campioni di olio: OLIO  
Annata 2018  
LOTTO 1

ACIDITA' TOTALE OLEICA % 0,12  
PEROSSIDI 6,2  
POLIFENOLI TOTALI Mg/Riboflavina 349  
INDICE DI STABILITA' 14,2

LUNI, 12/11/2018

Dr. Giorgio Baccigalupi

#### ACIDITÀ

Il tenore di acidità in un olio è dato dalla quantità di acidi grassi liberi derivanti dall'irrancidimento idrolitico dei trigliceridi, che si verifica in condizioni non idonee di trattamento e di conservazione dell'olio. L'acidità rappresenta quindi un indice fondamentale della qualità del prodotto oltre a definirne la classificazione merceologica secondo la normativa europea.

CATEGORIA	Olio extra vergine di oliva	Olio vergine di oliva	Olio lampante di oliva
ACIDITÀ % Acido oleico	0,8	2	

#### PEROSSIDI

Il valore del numero di perossidi presenti in un olio ne attesta il suo stato di ossidazione primaria e quindi la sua tendenza ad irrancidire. Gli acidi grassi insaturi, infatti, reagiscono con l'ossigeno formando i perossidi, i quali determinano una serie di reazioni a catena con la produzione ultima di sostanze volatili dotate del caratteristico odore di rancido. Tali reazioni vengono accelerate dalle alte temperature e dall'esposizione alla luce e all'ossigeno. Più basso è il numero di perossidi, migliore è la qualità dell'olio e il suo stato di conservazione.

QUALITÀ	Ottima	Buona	Scarsa	Pessima
PEROSSIDI mEq <sub>0</sub> /Kg	7	12	20	

#### POLIFENOLI TOTALI

I polifenoli sono tra i componenti più preziosi dell'olio di oliva: determinano il caratteristico aroma fruttato e il gusto piccante e amaro, proteggono l'olio dall'irrancidimento e svolgono una potente azione antiossidante anche sul nostro organismo. La quantità di polifenoli contenuta nell'olio dipende dal tipo di cultivar, dal periodo di raccolta, dalle caratteristiche del terreno, e dal processo di estrazione. Maggiore è la concentrazione di polifenoli in un olio, migliori sono le sue qualità organolettiche, maggiore la sua capacità di esercitare effetti positivi sulla salute umana e di durare nel tempo (indice di stabilità). Il nuovo test dei Polifenoli Totali (Biofenoli) utilizzato da CDR OxiTester è stato tarato con il metodo di riferimento dal Laboratorio Chimico Merceologico di Firenze.

QUALITÀ	Molto alta	Alta	Media	Bassa
POLIFENOLI TOTALI (BIOFENOLI) mg/Kg biosolo	550	400	250	
DURATA	Molto alta	Alta	Media	Bassa
INDICE DI STABILITÀ Tempo induzione h	18	14	10	



Attrezzature e prodotti per cantina e viticoltura  
Analisi e consulenza enologica

Enologia di Baccigalupi Giorgio - Via Aurelia 150 - 19034 Ortonovo (SP)  
Telefono e Fax 0187 66466 - e mail: [enologia.baccigalupi@libero.it](mailto:enologia.baccigalupi@libero.it)  
Codice Fiscale BCC GRG 55P05 E463J - Partita IVA 00716330113

Spett.le

**CASTELLO DELLA MUGAZZENA**

Analisi su campioni di olio: *OLIO*  
Annata 2018  
LOTTO 2 DENOCCIOLATO

ACIDITA' TOTALE OLEICA % **0,11**  
PEROSSIDI **6,6**  
POLIFENOLI TOTALI Mg/Riboflavina **486**  
INDICE DI STABILITA' **16,0**

LUNI, 15/11/2018

Dr. Giorgio Baccigalupi

#### ACIDITÀ

Il tenore di acidità in un olio è dato dalla quantità di acidi grassi liberi derivanti dall'irrancidimento idrolitico dei trigliceridi, che si verifica in condizioni non idonee di trattamento e di conservazione dell'olio. **L'acidità rappresenta quindi un indice fondamentale della qualità del prodotto oltre a definirne la classificazione merceologica secondo la normativa europea.**

CATEGORIA	Olio extra vergine di oliva	Olio vergine di oliva	Olio lampante di oliva
ACIDITÀ % Acido oleico	0,8	2	

#### PEROSSIDI

Il valore del numero di perossidi presenti in un olio ne attesta il suo stato di ossidazione primaria e quindi la sua tendenza ad irrancidire. Gli acidi grassi insaturi, infatti, reagiscono con l'ossigeno formando i perossidi, i quali determinano una serie di reazioni a catena con la produzione ultima di sostanze volatili dotate del caratteristico odore di rancido. Tali reazioni vengono accelerate dalle alte temperature e dall'esposizione alla luce e all'ossigeno. **Più basso è il numero di perossidi, migliore è la qualità dell'olio e il suo stato di conservazione.**

QUALITÀ	Ottima	Buona	Scarsa	Pessima
PEROSSIDI mEqO <sub>2</sub> /Kg	7	12	20	

#### POLIFENOLI TOTALI

I polifenoli sono tra i componenti più preziosi dell'olio di oliva: determinano il caratteristico aroma fruttato e il gusto piccante e amaro, proteggono l'olio dall'irrancidimento e svolgono una potente azione antiossidante anche sul nostro organismo. La quantità di polifenoli contenuta nell'olio dipende dal tipo di cultivar, dal periodo di raccolta, dalle caratteristiche del terreno, e dal processo di estrazione. **Maggiore è la concentrazione di polifenoli in un olio, migliori sono le sue qualità organolettiche, maggiore la sua capacità di esercitare effetti positivi sulla salute umana e di durare nel tempo (indice di stabilità).** Il nuovo test dei Polifenoli Totali (Biofenoli) utilizzato da CDR OxiTester è stato tarato con il metodo di riferimento dal Laboratorio Chimico Merceologico di Firenze.

QUALITÀ	Molto alta	Alta	Media	Bassa
POLIFENOLI TOTALI (BIOFENOLI) mg/Kg tirosolo	550	400	250	
DURATA	Molto alta	Alta	Media	Bassa
INDICE DI STABILITÀ Tempo induzione h	18	14	10	