

2. Innovazione e ricerca laboratorio								
GC/MS triplo quadrupolo	sistema dedicato alla determinazione della componente aromatica sia di vini aromatici (Asti e Moscato d'Asti) che di vini "neutri", mediante il quale si possono monitorare gli aromi di fermentazione. Per verificare qualità, genuinità, presenza di residui.	Controllo analitico delle caratteristiche del prodotto al consumo e conformità delle caratteristiche varietali attraverso l'analisi della componente aromatica. Per avvalorare quanto descritto inseriamo relazione tecnica di laboratorio annuale e viticola	500	170,00	85.000,00	0,00		0,00
sistema di iniezione e campionamento SPME per GC/MS triplo quadrupolo	strumento di ultima generazione indispensabile per le analisi di contaminanti e componenti aromatiche particolarmente volatili in abbinamento a GC/MS triplo quadrupolo costo annuo di leasing/noleggio	controllo della sicurezza alimentare	1		25.000,00	12.000,00	90	10.800,00

Consulenza Viticola	consulenza per la ricerca delle sostanze attive residue nel prodotto, quadro normativo nazionale, comunitario ed extracomunitario Dott. Daniele Eberle contratto annuale di consulenza		1	15.000,00	15.000,00	0,00		0,00
TOTALE AZIONE 2					200.000,00	20.000,00		18.000,00
TOTALE GENERALE					250.000,00	33.819,24		30.437,32

VISTO SI APPROVA
IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)