

I.C.E. Istituto Chimico Enologico POGGIBONSI

Direzione Scientifico - Tecnica: Dott. CESARE IOZZI

**Fermenti di Uva puri selezionati — Fermenti per l'Industria
Specialità Enologiche — Prodotti Chimici puri per Enologia**

GABINETTO ENOCIMICO - STABILIMENTO INDUSTRIALE - Direzione e Amministrazione: **POGGIBONSI - Via Trento**
Posta: Istituto I. C. E. - Casella 5 - Poggibonsi — TELEGRAFO: **ICE - POGGIBONSI**

AVVERTENZA — Dato che in Poggibonsi esistono industrie enologiche affini che non hanno nulla a che fare col nostro Istituto, i Signori clienti, ad evitare equivoci, sono pregati di scrivere indirizzando: « **I. C. E. - POGGIBONSI** ».

AGRICOLTORI PRODUTTORI DI VINO

Bisogna che mettiate il vostro prodotto principe della Vostra terra in condizioni di difendersi dagli assalti delle tante malattie che minano la salute del Vino. Come farlo?

Effettuando una vinificazione razionale e cioè trattando le uve con i nostri solfittanti fosfatici che depurano la massa e forniscono prezioso alimento ai fermenti naturali o selezionati se di questi si fa uso.

È necessario inoltre effettuare la fermentazione ma, ostacolando e sopraffacendo lo sviluppo di germi patogeni, simili credono, soltanto ad aiutare la fermentazione ma, ostacolando e sopraffacendo lo sviluppo di germi patogeni, tendono il vino stabile e serbevole.

In virtù di una sana e regolare fermentazione lo zucchero viene totalmente trasformato in alcool, determinando un aumento immediato di gradazione.

Non ultimo vantaggio è offerto dal fatto che, terminata la fermentazione, le cellule dei fermenti selezionati, aggiunti al governo, moltiplicatisi in misura elevatissima, precipitano nella feccia favorendo la chiarificazione.

I Vini governati con Fermenti selezionati si distinguono inoltre per la particolare armonia di gusto e di profumo.

La vinificazione razionale, correttivi a parte, costa al massimo Lire Una a quintale e restituisce la modesta spesa moltiplicata in tranquillità, soddisfazione e valore.

ACIDACETIMETRO "IOZZI"

(Brevettato)

Nuovo apparecchio per la esatta e rapida determinazione dell'acidità volatile nei vini. — Di uso facilissimo.

Alcuni attestati:

R. ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Special. per la viticoltura e l'enologia - CONEGLIANO
GABINETTO DI CHIMICA

Conegliano, 22 Maggio 1936 - XIV.

Preg.mo Dott. CESARE IOZZI — POGGIBONSI

La presente per attestarle i risultati delle prove eseguite sul suo Acidacetimetro, nel Gabinetto di Chimica di questo Istituto.

Durante i sei mesi di continuo controllo del suo apparecchio, in confronto a quello adottato dai Metodi Ufficiali di analisi, si è potuto notare una concordanza più che soddisfacente nei risultati con scarti che sono al di sotto dei comuni errori di analisi.

L'elevata praticità dovuta all'automatismo e la precisione dell'Acidacetimetro, mi permettono di consigliarlo non solo ai Laboratori industriali, ma anche ai maggiori Laboratori di controllo.

Le invio le mie felicitazioni per la geniale soluzione del problema, e i più distinti saluti.

f.º PROF. DOTT. G. AMADIO

Prof. Dott. Cav. EMILIO SERNAGIOTTO
di CASAVECCHIA

Milano, 31 Maggio 1935 - XIII.

Controllo eseguito sull'Acidacetimetro "IOZZI"

La distillazione dell'acidità volatile del vino, eseguita con l'acidacetimetro "IOZZI", porta a risultati coincidenti con quelli che si ottengono coi metodi classici. L'apparecchio risponde alle caratteristiche per le quali è stato studiato, e presenta una interessante realizzazione tecnica.

(Il controllo venne eseguito anche con una soluzione titolata di acido acetico).

In fede.

EMILIO SERNAGIOTTO di CASAVECCHIA

R. STAZIONE SPERIMENTALE
per l'industria delle Conserve alimentari
P A R M A

Parma, 7 Aprile 1936 - XIV.

Sig. Dott. Ing. CASTORE BULLIO — MILANO

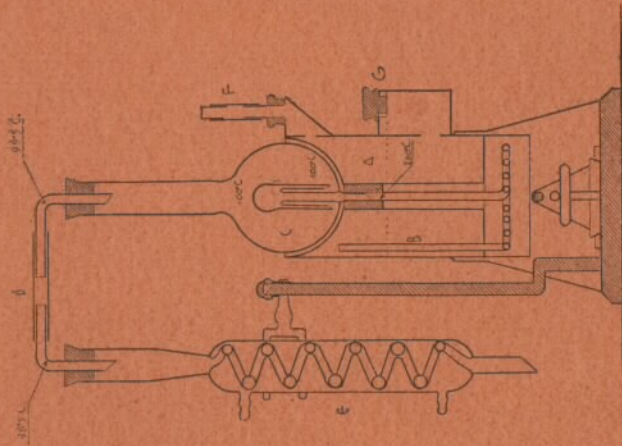
A Vs./ del 27 scorso ed a seguito ns./ del 28 u. s. Abbiamo sperimentato il Vs./ Acidacetimetro "IOZZI" per determinare l'acidità volatile nella conserva di pomodoro.

L'apparecchio si è dimostrato di uso comodo e pratico. Le determinazioni eseguite in confronto con altri metodi hanno dato risultati abbastanza soddisfacenti.

Con distinti saluti.

Il Direttore

N. B. - Gratis e dietro semplice richiesta verrà inviato l'opuscolo illustrativo dell'apparecchio. I Sigg. Clienti possono richiederlo al costruttore Dott. C. IOZZI - Poggibonsi, oppure al Rappresentante Dott. Ing. CASTORE BULLIO, Via Moretto, 8 - MILANO.



Egregio Signore,

Allo scopo di raggiungere la massima perfezione nel funzionamento del nostro **I. C. E.** abbiamo affidato fin dal Giugno scorso la Direzione scientifico-tecnica del medesimo al **Dott. Cesare Iozzi.**

Riteniamo superflua qualunque forma di presentazione del nuovo Direttore, data la sua non comune notorietà nel campo chimico-enologico.

Non ci possiamo tuttavia dispensare dal ricordare alla nostra Spettabile Clientela che il **Dott. Jozzi**, dedicatosi non appena laureato, con zelo e con passione a studi e ricerche in questo vasto campo della chimica applicata, vi si distinse ben presto per i perfezionamenti apportati a certi metodi di indagine, risolvendo genialmente problemi molto importanti e meritandosi il plauso di illustri tecnici e colleghi.

Basti ricordare il suo nuovo metodo per la determinazione della acidità volatile nei vini; metodo che ha reso pratico ed alla portata di tutti un procedimento analitico, che prima richiedeva una tecnica speciale e complicata, nonchè una enorme perdita di tempo.

Teniamo anche a ricordare che il **Dott. Jozzi** fondò e diresse per vari anni il locale Laboratorio Enologico Sperimentale, che abbandonò nel 1932 in seguito a nuovi impegni professionali.

In questo ultimo periodo il **Dott. Jozzi**, raccolti nel suo Laboratorio di analisi e ricerche, si è dedicato al maggiore perfezionamento dei suoi metodi di indagine, non trascurando altresì di arricchire la sua già ben nota cultura nel campo zimologico.

Non abbiamo quindi motivo alcuno per dubitare della accoglienza e della fiducia che i **Sigg. Clienti** saranno per riserbare ai nostri prodotti, della superiorità dei quali non crediamo poter offrire migliore mallevadoria del nome del nuovo Direttore.

Egli pertanto si accinge a continuare e ad incrementare l'opera intrapresa tre anni fa dal non meno apprezzato e profondo conoscitore della materia, l' **Illustre Enot. Cav. Michele Daglietti**, al quale, attualmente chiamato a dirigere altra importantissima industria enologica, vadano i sensi della nostra affettuosa, indefettibile riconoscenza.

I. C. E.

ACIDITÀ VOLATILE

Quanti vini quest'anno sono stati rifiutati dal commercio a causa dell'**acidità volatile** troppo elevata! Quale danno morale e materiale per quei produttori che han veduto così miseramente sfumare quel realizzo che doveva costituire il giusto coronamento dei loro non indifferenti sacrifici economici, delle loro ansie e del loro sudore!

L'acidità volatile! Ma quali sono i fattori principali che ne determinano la formazione?

- 1.º) Sviluppo dei batteri dell'aceto.
 - 2.º) Sviluppo dei fermenti selvaggi e soprattutto dell'*apicolato*.
- Cosa si ottiene col nostro *Sulfovigor* e con la nostra *Novosolfina*?

Si combatte lo sviluppo di tali germi rendendoli innocui.

Cosa si ottiene con i nostri *Fermenti Vigor*?

Si attiva e si completa la fermentazione alcoolica, la sana fermentazione, perchè i nostri fermenti si distinguono per le seguenti caratteristiche:

- 1.º) Sono puri *Saccaromiceti Elissoidi*, perchè accuratamente selezionati.
- 2.º) Sono robustissimi, perchè coltivati razionalmente, ben nutriti e di recente preparazione.
- 3.º) Sono bene acclimatati a fortissime dosi di anidride solforosa, di alcool, di tannino ed agiscono anche a temperature basse.

Quanto costa il trattamento completo? Non più di una lira per quintale di uva. Per chi non lo sappia oggi il commercio basa principalmente la valutazione del vino sul grado di acidità volatile.

Più bassa è l'acidità volatile più il vino costa, perchè si conserva più a lungo e non procura noie.

Inoltre vinificando razionalmente si ottengono altri numerosi vantaggi che si traducono nei seguenti termini: **Maggiore armonia nei vari componenti, massimo di alcoolicità in rapporto allo zucchero, profumo squisito, colore intenso e brillante, rapida e perfetta chiarificazione.**

Rubrica 1.^a - Fermenti per la vinificazione razionale

FERMENTI " VIGOR "

I Fermenti puri selezionati **VIGOR** si preparano nelle seguenti varietà :

Liquidi normali solforosi. — Una dose di circa un litro serve per vinificare 10-12 quintali di mosto o di uva oppure per rifermentare (governare) la stessa quantità di vino, per fermentare filtrati dolci ecc. Ogni dose L. **6,00**

Rapidi. — Servono come sopra, ma sono particolarmente adatti quando si abbia bisogno di ottenere una fermentazione molto rapida. Ogni dose » **6,50**

Super-concentrati. — *Un litro* corrisponde a *dieci dosi* dei fermenti suddetti. Tale varietà è consigliata per la grande economia che si incontra nel trasporto, imballaggio ecc. poichè essendo eliminato il liquido di fermentazione superfluo, si ha una emulsione densissima *costituita di fermenti e del liquido puramente necessario alla conservazione dei medesimi.* Ogni dose » **6,00**

Super-concentrati in fiale saldate alla fiamma. — Sono i precedenti, ma confezionati in fialette di circa 25 c. c. saldate alla fiamma. Questo tipo è stato da noi messo in commercio l'anno scorso ed è stato accolto con molto entusiasmo dai consumatori. Infatti, per la speciale confezione, oltre alla grande economia nei trasporti offre una durata superiore agli altri tipi. Ogni fialetta vale per 10 quintali e costa. . . . » **6,50**

Fermenti coltivati su gelatina. — Sono contenuti in fiale da 1, 3 e 5 dosi. Ogni dose » **7,50**

Rubrica 2.^a - Specialità per la vinificazione razionale

« ZIMOVIGOR » I. C. E.

(Liquido ed in polvere)

Per la razionale solfitazione delle uve e dei mosti da vinificare.

È una felicissima e ben studiata combinazione di anidride solforosa con sostanze nutritive dei fermenti. Di notevole importanza è il fatto che l'anidride solforosa vi è contenuta sotto forma di sali complessi molto stabili, che si scompongono soltanto in presenza degli acidi del mosto.

Per questo lo **ZIMOVIGOR** conserva inalterato il suo titolo per lungo tempo. Somministrato nel modo e nelle dosi volute, mette in libertà lentamente, ma in modo uniforme, anidride solforosa che uccide o paralizza i germi nocivi ed i fermenti selvaggi presenti nell'uva, solubilita maggiore quantità di sostanza colorante, mentre d'altra parte, i sali nutritivi andranno ad alimentare i fermenti selezionati solforosi che verranno aggiunti in seguito.

Lo **ZIMOVIGOR** può essere impiegato con vantaggio anche come solfitante là **dove si ritenga di fare a meno dei fermenti selezionati.**

Di fronte al metabisolfito potassico ed altri solfitanti offre appunto i vantaggi che abbiamo elencati sopra.

USO E DOSI: Si somministra al momento della pigiatura delle uve nelle dosi seguenti:

Liquido: gr. 40-50 per quintale a seconda dello stato delle uve. Costa al Kg. L. **6, 50**

IN POLVERE: gr. 15-25 per quintale.

» » » **9, 50**

« NOVO - SOLFINA » I. C. E.

Questo eccellente prodotto, studiato e perfezionato dal Dott. C. Iozzi, ha una composizione base analoga a quella dello **ZIMOVIGOR**. Ma è particolarmente adatto per la vinificazione delle uve provenienti da **terreni di pianura** ed in genere da tutte le zone molto fertili, ricche di azoto ecc. I vini provenienti da tali zone per il loro maggiore contenuto in sostanze azotate sono più disposti ad essere attaccati dai germi delle più svariate malattie, soprattutto dal **girato**.

La nostra **NOVO-SOLFINA** agisce come energico preventivo contro tali malattie, poiché favorisce la eliminazione delle sostanze organiche azotate dal vino combinandosi in parte con esse.

Si prepara liquida ed in polvere e l'**uso** e le **dosi** sono rispettivamente le stesse dello **Zimovigor**.

Prezzo al Kg. } liquida L. **7, 50**
} in polvere **10, 50**

Acidità volatile bassa?

**Fermenti
Specialità**

I. C. E.

APPLICAZIONE ED USO DEI FERMENTI DI UVA SELEZIONATI

I fermenti di uva selezionati si adottano per tre scopi principali:

- 1.º) per far fermentare mosti di uva freschi, ossia per la vinificazione delle uve medesime;
- 2.º) per rendere perfettamente asciutti vini rimasti più o meno dolci per incompleta fermentazione;
- 3.º) per la rifermentazione dei vini giovani appena svinati (governo all'uso toscano).

1.º CASO — Vinificazione razionale dei mosti di uva fresca.

Nella vinificazione razionale delle uve si consiglia di procedere nel modo seguente:

All'atto della pigiatura, o che questa avvenga sul posto della vendemmia o presso il tinaio, si dovrà aggiungere grammi 40-50 di **Zimovigor** (oppure **Novo-Solfina**) liquido, oppure grammi 15-25 se in polvere, per ogni quintale di mosto o di uva pigiata, mescolando bene la massa.

In tal modo si uccidono o si paralizzano i germi estranei e nocivi ed i fermenti selvaggi provenienti dall'uva, ottenendo così una massa inerte ed infermentescibile.

Ciò fatto si ripongono i mosti e le uve pigiate nei tini di fermentazione **versandovi quindi tante dosi del nostro Fermento « VIGOR » quante sono le diecine di quintali di mosto o di uve pigiate immessevi.** Si effettueranno subito delle energiche follature facendo uso di pali accuratamente puliti.

In caso che la grandezza dei tini od altro rendesse difficoltosa la follatura, si sostituirà questa con l'operazione di **rimontaggio**, che consiste nel togliere il vino dalla spina inferiore per rigettarlo nel tino, aspergendo tutta la superficie superiore.

Questa operazione va ripetuta, almeno per i primi giorni, due volte in 24 ore per cessarla quando la fermentazione tumultuosa che i nostri fermenti avranno fatto sviluppare, comincia a rallentare. Si raggiungerà così la fermentazione più sana e regolare prodotta unicamente dai fermenti selezionati ottenendo vini perfetti, sani, più alcoolici, profumati e che danno maggior garanzia di conservabilità.

2.º CASO — Rendere asciutti vini rimasti dolci.

Qualche volta si hanno dei vini che pure essendo sani non hanno fermentato completamente e quindi occorre liberarli dal **dolce** più o meno sentito.

In questo caso è bene liberare il vino da fecchie o posata eseguendone un travaso, indi aggiungere una dose del nostro fermento **Vigor** per ogni dieci quintali di vino da rifermentare e agitare accuratamente. Se la temperatura del vino fosse troppo bassa, riscaldare l'ambiente. In breve tempo si vedrà iniziarsi la fermentazione e questa si svolgerà regolarmente sino ad esaurimento della sostanza zuccherina contenuta nel vino che diventerà perfettamente asciutto ed a fermentazione ultimata riprenderà la sua brillantezza accompagnata da più delicato gusto e profumo.

3.º CASO — Rifermentazione dei vini giovani - (governo all' uso Toscano).

Consigliamo di effettuare la rifermentazione del vino precedentemente tolto dal sedimento che copiosamente si forma nei vini recentemente svinati, e quindi, prima del governo, è consigliabile eseguire un travaso, ciò che potrà dar modo di effettuare anche il taglio fra i vari vasi ottenendo un tipo omogeneo.

GOVERNO CON UVA APPASSITA.

- 1.º) Scartare grappoli e chicci affetti da muffa o marciti.
- 2.º) Disaspere, ammostare.
- 3.º) Aggiungere per ogni quintale di governo le dosi prescritte (*vedi pag. 5*) di **Zimovigor** o di **Novo-Solfina** ed agitare rimescolando bene il tutto.
- 4.º) Aggiungere per ogni 10 quintali di governo così preparato, una dose dei nostri fermenti **Vigor** ed effettuare frequenti follature. Sviluppata la fermentazione, appena il governo è montato, si somministra nelle proporzioni solite al vino da governarsi, previa aggiunta di grammi 8-10 di metabisolfito di potassio, o meglio grammi 15 di **Zimovigor**.

GOVERNO CON L'USO DI MOSTI CONCENTRATI.

Per chi usa questa pratica consigliamo di diluire il mosto concentrato in eguale quantità di vino aggiungendovi fermenti **Vigor** e **Zimovigor** nelle proporzioni e con le modalità succitate ed ottenuta la fermentazione, somministrare al vino.

La modica spesa, che permette raggiungere la vinificazione più razionale, viene largamente compensata con evidenti vantaggi, fra i quali:

- a) **fermentazione regolare, rapida e sicura.** — b) **maggior rendimento di alcool.** —
- c) **maggior intensità di colore e perfetta brillantezza.** — d) **inalterabilità del colore.**
- e) **sviluppo di profumo.** — f) **conservabilità.**

Rubrica 3.^a

Specialità per la razionale conservazione e correzione dei vini

Tutte le nostre Specialità sono fabbricate con prodotti **purissimi** e **permessi dalla Legge**.

« **SULFOVIGOR** » I. C. E.

Liquido, in polvere ed in compresse

Conservatore energetico del Vino

Com'è a tutti noto, l'ultimo raccolto è stato caratterizzato da vini molto difettosi ed infelici. Molti di coloro che non avevano praticata la vinificazione razionale si sono trovati a delle sorprese tutt'altro che gradite. Hanno riposto in cantina vini apparentemente sani e viceversa al sopraggiungere dei primi caldi (ed anche prima) si sono accorti che il loro prodotto era minato dal germe di svariate malattie e soprattutto dal girato, spunto, ossidasi, ecc.

Obbedendo alle insistenti pressioni di amici e clienti, abbiamo ideato e largamente sperimentato un eccellente composto che si è dimostrato veramente infallibile tanto come preventivo che come curativo delle diverse malattie del vino. Quindi è con grande nostra soddisfazione che presentiamo ai clienti questo prodotto sotto il nome di **Sulfovigor**, sicuri che verrà accolto col massimo entusiasmo anche per il fatto che a differenza di molti altri prodotti del genere, adoprato nelle dosi volute **non scolora il vino**, come il metabisolfito potassico od altri preparati del genere.

DOSI: 5-15 grammi ad ettolitro se in polvere. — 20-30 grammi ad ettolitro se liquido. — 1-3 compresse ridotte in polvere.
al Kg. L. **30** al Kg. L. **12** 100 compresse L. **25**

N. B. — *Le dosi minime si adoprano come preventive di malattie, le dosi massime come curative.*

Chiarificante « VIGOR »

Unico prodotto che in breve spazio di tempo sia capace di rendere brillante qualsiasi vino torbido o velato.

Anche questo eccellente prodotto fu sperimentato largamente sui molti vini dell'annata in corso per i quali era difficile poter ottenere una brillantezza assoluta e stabile. È un energetico chiarificante e defecante.

DOSI: grammi 40-80 per ettolitro — al Kg. L. **20**

Disacidante " VIGOR "

Di sicuro effetto per rendere commerciabili vini spunti e per ridurre acidità volatile eccessiva.

Rimedio efficacissimo contro l'ascendenza e per ridurre l'acidità volatile e totale. Rende vendibili vini già spunti.

DOSI: grammi 100-150 a quintale in relazione allo sviluppo del difetto. — Un Kg. costa L. 11.

USO: Somministrarlo nella dose di cui sopra alla massa da trattare. — Agitare con un palo ben pulito per 5-6 volte in un giorno. — Far decantare il vino per 2 giorni e travasarlo in botte ben pulita e solforata. — Aggiungere grammi 80-150 di acido citrico a quintale.

" ENOCIANINA ,, liquida

La nostra « ENOCIANINA » liquida ha un potere colorante elevatissimo; è completamente solubile; non altera la brillantezza del vino; è **stabilissima**. Essendo la « ENOCIANINA » l'unico prodotto consentito dalla Legge, rende ottimi servizi per aumentare il colore ai vini che ne risultassero deficienti.

DOSI: grammi 300-600 per ettolitro, a seconda dell'effetto che si vuole ottenere. — Un Kg. costa L. 6.

LABORATORIO DI ANALISI.

Il nostro Istituto possiede un modernissimo e ben corredato **Laboratorio di Analisi** nel quale lavorano chimici laureati ed enotecnici provetti.

Siamo perciò in grado di effettuare nel minor tempo possibile **qualsiasi analisi di mosto e di vino** come pure dei sottoprodotti della vinificazione.

Le nostre tariffe sono modestissime. Ai Sigg. Clienti che invieranno un campione di circa un litro effettueremo, con l'unica tariffa di L. 12, le seguenti analisi:

Alcool in volume. — **Acidità totale, volatile, fissa.** — **Estratto secco metodo Houdart.** —
Risultato della prova all'aria in termostato, dando inoltre il **giudizio generale intorno alla conservabilità, stabilità del vino, ed eventuali correzioni da effettuare, ecc.**

Comunque nell'inviare i campioni si prega di specificare lo scopo dell'analisi ed in tal modo l'Ufficio consulenze del Laboratorio risponderà a qualsiasi quesito enologico.

Per clienti affezionati: **analisi e consulenze gratis.**

LA DIREZIONE

PREZZI DEI PRODOTTI PER ENOLOGIA

◆ Mosto concentrato bianco extra	al Q. ¹⁶ L.	390. 00
◆ " " rosso 1. ^a qualità	" "	370. 00
◆ " " " 2. ^a " "	" "	310. 00
◆ Metabisolfito potassico cristalli	al Kg.	3. 60
◆ Fosfato ammonico purissimo	" "	5. 20
◆ Acido tannico puro all'etere (di marca)	" "	35. 00
◆ " " " all'alcool	" "	24. 00
◆ Acido citrico cristalli	" "	8. 50
◆ Acido tartarico cristalli	" "	10. 50
◆ Carbonato di calcio puro	" "	2. 40
◆ Dischetti di Solfo anti-gocciolanti	" "	4. 80
◆ Gelatina marca Oro	" "	27. 00
◆ " " Argento	" "	25. 00
◆ Colla chiarificante grappolo	" "	8. 50
◆ Olio enologico (a seconda del mercato)	" "	6. 00
◆ Mastice in pani per botti	" "	16. 00
◆ Carbone decolorante I. C. E. rapido	" "	10. 00
◆ Giaggiolo polvere scelto	" "	10. 00
◆ Solfito di calcio puro	" "	2. 30

COSTO RECIPIENTI :

Damigiane di litri 50-55 L. 11 — Damigiane di litri 20-30 L. 9
 Damig. più piccole L. 7 — Imballaggio e bottigliame al costo netto

N. B. — I prezzi dei prodotti distinti con (◆) sono molto soggetti a subire le oscillazioni del mercato. Quindi, per quantitativi, si prega volerci interpellare volta per volta.

PREZZI DEI PRODOTTI PER ANALISI

Soda caustica decinormale	al Litro L.	8. 00
Potassa " "	" "	8. 00
" " " quartinormale	" "	8. 00
Fenolfaleina soluzione alcoolica	all' Etitog.	10. 00
Soluzione bario cloruro per la gessatura	al Litro	8. 00
" " argento nitrato per i cloruri	" "	30. 00
" " iodio per l' anidride solforosa	" "	8. 00

N. B. — A richiesta, si fornisce qualunque reattivo, soluzioni titolate, apparecchi per analisi ed * prezzi di assoluta concorrenza.

Spett. **Istituto Chimico Enologico**

" I. C. E. "

POGGIBONSI

Favorite { prenotarmi
 spedirmi

N.°

N.°

N.°

N.°

N.°

N.°

Nome e Cognome

Indirizzo

Stazione

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

I nostri prezzi non s'intendono impegnativi per quanto non è di nostra competenza.

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente.

I prezzi s'intendono franco Stazione Poggibonsi.

In mancanza d'indicazioni speciali, la spedizione verrà effettuata a mezzo Ferrovia *Grande Velocità*, oppure a mezzo *Pacco Postale*, quando il peso non superi i kg. 5.

Non si accettano reclami trascorsi 5 giorni arrivo merce. Pagamento: *Contro assegno*, salvo diversamente convenuto. Per ogni controversia il Foro competente s'intende quello di Poggibonsi.

Il presente Listino annulla i precedenti

Tip. Coltellini

Direttore responsabile: Dott. CESARE IOZZI

Preg.mo Sig.

Dott. Troise Donaventura
Montefalcione (Avellino)

Spett.

I. C. E.

Istituto Chimico Enologico

Via Trento

Casella Postale 5

POGGIBONSI
(Siena)

Cent. 30