

CLIENTE: _____

Tipo Muestra/ Formato	Referencia Muestra	Nº Muestra	Tipo Muestra/ Formato	Referencia Muestra	Nº Muestra

ANÁLISIS INSTRUMENTAL

- Plaguicidas Básico CG-MS-MS
- Plaguicidas Ampliado CG-MS-MS + LC-MS-MS
- Fenoles Volátiles: 4-etilfenol + 4-etilguaiacol
- TCAs: Polihalofenoles y Polihaloanisoles
- Carbamato de etilo
- Histamina
- Ocratoxina A
- Ácido Sórico
- Glicoles
- Ftalatos
- Metanol
- Alcoholes Superiores
- Acetaldehido
- Perfiles Aromáticos: _____
- Sulfatos
- Cloruros
- Fluoruros

METALES

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pb | <input type="checkbox"/> Cd |
| <input type="checkbox"/> As | <input type="checkbox"/> Zn |
| <input type="checkbox"/> Cu | <input type="checkbox"/> Fe |
| <input type="checkbox"/> Na | <input type="checkbox"/> Ca |
| <input type="checkbox"/> K | <input type="checkbox"/> Hg |
| <input type="checkbox"/> B | <input type="checkbox"/> Mg |
- OTROS: _____

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

- COMPLETO Tinto / Blanco
- Grado Alcohólico
- pH
- Acidez Total
- Ácido Acético
- Ácido L-Málico
- Glucosa – Fructosa
- SO₂ total
- SO₂ libre
- Int. Colorante + Tonalidad (Tintos)
- Ácido L-Láctico (Blancos)

- NUTRICIONAL Reg. CE 1169/2011
- Valor Calórico
- Grasas
- Grasas saturadas
- Hidratos de Carbono Totales
- Azúcares
- Proteínas
- Sal
- Sodio
- Alcohol etílico

- Ácido Cítrico
- Ácido Tartárico
- Ácido Ascórbico
- Azúcares Totales (G+F+S)
- Masa Volúmica 20°C
- Extracto Seco Total
- Sobrepresión
- Í. P. T.
- Turbidez
- Estabilidad Proteica
- Estabilidad Tartárica
- Estabilidad de Materia Colorante
- Índice de Colmatación

MOSTO / UVA

- Grado Probable
- Nitrógeno Amínico
- Nitrógeno Amoniacal
- NFA
- Ácido Glucónico
- Peso de 100 bayas
- °Brix
- Nitratos
- Potasio
- Ácido L-málico
- Color

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

- Brettanomyces* Medio Líquido Sniff-Brett
- Recuento de Levaduras
- Recuento de Mohos
- Recuento de Bacterias Acéticas
- Recuento de Bacterias Lácticas

MICROBIOLOGÍA VINO EMBOTELLADO

- Básico: Levaduras + Mohos + Bacterias Acéticas
- Ampliado: Levaduras + Mohos + B. Acéticas + B. Lácticas

MICROBIOLOGÍA Q – PCR

- Grupo Levaduras: *Brettanomyces* + *Zigosaccharomyces* + *Saccharomyces*
- Grupo Bacterias: *Acetobacter* + *Gluconobacter* + *Lactobacillus* + *Pediococcus* + *Oenococcus*
- Estudio de Precipitados – Observación microscópica
- Ensayos de Solubilidad de precipitados

ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA

- Análisis Sensorial Descriptivo - Panel de Cata Cualificado
- Defectos Organolépticos: Presencia / Ausencia

ALÉRGENOS

- Albúmina
- Caseína
- Lisozima
- Otros

CONTROL DE CALIDAD CORCHOS

- Físico – Químico: Dimensiones + Densidad + Humedad + Polvo por tapón + Capilaridad + Peróxidos
- Fuerza de Extracción
- Microbiológico: Levaduras + Mohos + B. Aerobias
- Cata Aromas Corcho
- Instrumental: TCAs: Polihalofenoles -Polihaloanisoles Transferibles

OTROS: _____

Observaciones a las muestras: _____

Acuerdo general con el cliente: En el Listado Análíticas Enología se establecen los parámetros a analizar en cada grupo y los parámetros individuales con indicación de los acreditados y no acreditados, a disposición del cliente y en la página web: www.dolmarlaboratorio.com/analisis-enologicos. Los métodos empleados serán los definidos en el Listado Análíticas Enología y siempre que sea posible se emplearán los métodos acreditados.

Fecha:

Aceptado Firma cliente:

Recepcionado Firma Laboratorio: