

CLIENTE: _____

Tipo Muestra	Formato	Marca comercial y Referencia de la muestra	Nº Muestra

EXPORTACIÓN GENERAL VINO	EXPORTACIÓN PAÍSES VINO
<input type="checkbox"/> GENERAL VINO SECO <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grado Alcohólico adquirido <input type="checkbox"/> Grado Alcohólico total <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Acidez Total <input type="checkbox"/> Glucosa + Fructosa <input type="checkbox"/> Ácido Acético <input type="checkbox"/> SO₂ total <input type="checkbox"/> Ácido cítrico <input type="checkbox"/> Extracto seco total <input type="checkbox"/> Masa volúmica a 20°C <input type="checkbox"/> Metanol <input type="checkbox"/> VINO LICOR / DULCE / SANGRÍA General + <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grado alcohólico volumétrico <input type="checkbox"/> Azúcares totales (G+F+S) <input type="checkbox"/> VINO ESPUMOSO General + <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sobrepresión <input type="checkbox"/> Azúcares totales (G+F+S) <input type="checkbox"/> OTROS PARÁMETROS: _____	<input type="checkbox"/> CHINA <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grado Alcohólico adquirido <input type="checkbox"/> Grado Alcohólico total <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Acidez Total <input type="checkbox"/> Glucosa + Fructosa <input type="checkbox"/> Ácido Acético <input type="checkbox"/> SO₂ total <input type="checkbox"/> Ácido cítrico <input type="checkbox"/> Extracto seco total <input type="checkbox"/> Masa volúmica a 20°C <input type="checkbox"/> Metanol <input type="checkbox"/> Ocratoxina A <input type="checkbox"/> BRASIL ANEXO IX <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grado Alcohólico adquirido <input type="checkbox"/> Acidez Total <input type="checkbox"/> Glucosa + Fructosa <input type="checkbox"/> Ácido Acético <input type="checkbox"/> SO₂ total <input type="checkbox"/> Extracto seco no reductor <input type="checkbox"/> Metanol <input type="checkbox"/> Sobrepresión <input type="checkbox"/> ANEXO XI Certificado de Regionalidad y Tipicidad <input type="checkbox"/> OTROS DESTINOS: _____
<input type="checkbox"/> JAPÓN <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grado Alcohólico adquirido <input type="checkbox"/> Grado Alcohólico total <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Acidez Total <input type="checkbox"/> Glucosa + Fructosa <input type="checkbox"/> Ácido Acético <input type="checkbox"/> SO₂ libre <input type="checkbox"/> SO₂ total <input type="checkbox"/> Ácido cítrico <input type="checkbox"/> Extracto seco total <input type="checkbox"/> Masa volúmica a 20°C <input type="checkbox"/> Metanol <input type="checkbox"/> Ácido ascórbico <input type="checkbox"/> Ácido sórbico 	

EXPORTACIÓN BEBIDAS ESPIRITUOSAS	EXPORTACIÓN CERVEZA
<input type="checkbox"/> EXPORTACIÓN GENERAL BEBIDAS ESPIRITUOSAS <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grado alcohólico volumétrico <input type="checkbox"/> Azúcares totales (G+F+S) <input type="checkbox"/> Acidez Total <input type="checkbox"/> Acidez volátil <input type="checkbox"/> Extracto seco total <input type="checkbox"/> Masa volúmica a 20°C <input type="checkbox"/> Metanol 	<input type="checkbox"/> EXPORTACIÓN GENERAL CERVEZA <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grado alcohólico volumétrico <input type="checkbox"/> Extracto real / Extracto seco primitivo <input type="checkbox"/> Turbidez (EBC) <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Acidez total <input type="checkbox"/> CO₂ disuelto <input type="checkbox"/> SO₂ total

Certificado de libre venta

OTROS DATOS (Importador, datos envío): _____

La identificación de la muestra debe ser la misma de los documentos de exportación. El exportador declara la presentación de muestra representativa y el cumplimiento de la legislación. Los informes se emitirán en inglés para destinos no hispanohablantes.

Acuerdo general con el cliente: En el Listado Analíticas 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 Analíticas Enología y siempre que sea posible se emplearán los métodos acreditados.

Fecha:

Aceptado Firma cliente:

Recepcionado Firma Laboratorio: