

# ESTACIÓN ENOLÓGICA

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio.

Avda. Presidente J. C. Rodríguez Ibarra, s/n.

06200 - Almendralejo (BADAJOZ)

Telfs.: 924 01 72 00 / 04 / 12

e-mail: estacion.enologica@juntaex.es

Etiqueta

## SOLICITUD DE ANÁLISIS (PG 08/01/19)

### DATOS DEL ADMINISTRADO

EMPRESA / NOMBRE

### INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

#### PRODUCTO

MATRIZ	TIPO	MATRIZ / TIPO
<input checked="" type="checkbox"/> VINO	<input checked="" type="checkbox"/> BLANCO	<input checked="" type="checkbox"/> MOSTO
<input checked="" type="checkbox"/> CAVA	<input checked="" type="checkbox"/> ROSADO	<input checked="" type="checkbox"/> MOSTO / CONCENTRADO
<input checked="" type="checkbox"/> ESPUMOSO	<input checked="" type="checkbox"/> TINTO	<input checked="" type="checkbox"/> MOSTO / AZUFRAO
<input checked="" type="checkbox"/> BEBIDAS A BASE DE VINO		<input checked="" type="checkbox"/> MOSTO / GASIFICADO
<b>SUBPRODUCTOS</b>	<input checked="" type="checkbox"/> ORUJOS	<input checked="" type="checkbox"/> LIAS
<b>OTROS PRODUCTOS</b>		

MUESTRA LACRADA

N.º ENVASES POR MUESTRA

N.º ENVASES POR CONJUNTO

#### IDENTIFICACIÓN MUESTRA

REFERENCIA PARA EXPORTACIÓN

- 1.- Existe a disposición del cliente una Oferta Analítica de Laboratorio en la que se relacionan las determinaciones individuales, los grupos de determinaciones y se especifican los métodos de análisis acreditados y no acreditados. La Oferta Analítica y esta Solicitud de Análisis actualizadas, se pueden consultar en nuestras oficinas o en la página Web de la Estación Enológica.
- 2.- Si se solicita una misma determinación dentro del alcance de acreditación y existe más de un método para realizarla, el laboratorio efectuará el análisis por método acreditado. Si el cliente quiere que se realice por otro método no acreditado, deberá dejar constancia de su petición siguiendo las indicaciones del documento CEA-ENAC-01.
- 3.- Para cubrir cualquier incidencia en el laboratorio, el cliente autoriza a cambiar los métodos inicialmente seleccionados de acuerdo a criterios técnicos y circunstanciales del laboratorio, previa comunicación de dichos cambios.
- 4.- Se autoriza al laboratorio, en caso necesario, la subcontratación de análisis externos.
- 5.- Si los resultados de los ensayos de análisis realizados por la EEA son utilizados por terceros en sus informes y/o certificados, deberá figurar esta información en los mismos, especialmente si el solicitante del análisis es otro laboratorio.
- 6.- Si desea que en el boletín aparezca que la muestra se ha entregado lacrada, debe marcar la casilla correspondiente..
- 7.- El procedimiento de gestión de reclamaciones está a disposición de cualquier interesado que lo solicite.
- 8.- El laboratorio se compromete a mantener la confidencialidad de los datos del cliente en la gestión de toda la información obtenida o creada durante la realización de actividades del mismo.

## DETERMINACIONES ANALÍTICAS SOLICITADAS (PG 08/01/19)

<b>X</b>	<b>Grado alcohólico volumétrico Adquirido</b> por densimetría electrónica (% vol). OIV-MA-AS312-01	<b>X</b>	<b>Acido acético</b> (g/l). PEE-022. Método enzimático	<b>X</b>	<b>Ocratoxina.</b> Método de Inmunofinidad
<b>X</b>	<b>Grado alcohólico volumétrico en Potencia</b> (% vol). MAPA nº60	<b>X</b>	<b>Ácido glucónico</b> (g/l). Método enzimático	<b>X</b>	<b>Potasio por absorción atómica</b> (mg/l). OIV- MA-AS322-02A
<b>X</b>	<b>Grado alcohólico volumétrico Total</b> (% vol). MAPA nº61	<b>X</b>	<b>Ácido L-láctico</b> (g/l). PEE 025. Método enzimático	<b>X</b>	<b>Recuento microorganismos.</b> OIV-MA-AS4-01.
<b>X</b>	<b>Ácido cítrico</b> (mg/l). PEE 034 Método enzimático conforme OIV/OENO 391/2010	<b>X</b>	<b>Ácido L-málico</b> (g/l). PEE 024 Método enzimático.	<b>X</b>	<b>Sulfuroso libre por volumetría</b> (mg/l). OIV-MA-AS323-04B
<b>X</b>	<b>Acidez fija por cálculo numérico</b> (g ácido tartárico/l).OIV- MA-AS313-03	<b>X</b>	<b>Colorantes artificiales.</b> MAPA nº62	<b>X</b>	<b>Volátiles mayoritarios.</b> Cromatografía gases
<b>X</b>	<b>Acidez total por volumetría</b> (g ác. tartárico/l).OIV-MA-AS313-01	<b>X</b>	<b>Cianoderivados</b> (OIV-MA-AS315-06)	<b>X</b>	<b>Turbidez.</b> Método Nefelométrico
<b>X</b>	<b>Acidez volátil por volumetría</b> (g ácido acético/l). OIV- MA-AS313-02	<b>X</b>	<b>Cobre por absorción atómica</b> (mg/l). OIV- MA-AS322-06A		
<b>X</b>	<b>Glucosa + Fructosa</b> (g/l).PEE023 Método enzimático basado en OIV-MA-AS311-10	<b>X</b>	<b>Diglucósido malvósido malvina.</b> (OIV MA AS315-03)		
<b>X</b>	<b>Azúcares totales (glucosa+fuctosa+ sacarosa)(g/l).</b> PEE 033 Método enzimático conforme OIV/OENO 391/2010	<b>X</b>	<b>Glicerina</b> (g/l). Método enzimático		
<b>X</b>	<b>Azúcares reductores por volumetría</b> (g/l). PEE-008	<b>X</b>	<b>Grado Beaume.</b> Cálculo numérico.		
<b>X</b>	<b>Densidad relativa a 20°C por densimetría electrónica.</b> OIV-MA-AS2-01	<b>X</b>	<b>Grado Brix a 20°C.</b> OIV- MA-AS2-02		
<b>X</b>	<b>Masa volúmica a 20°C por densimetría electrónica</b> (g/ml). OIV-MA-AS2-01	<b>X</b>	<b>Hierro por absorción atómica</b> (mg/l). OIV- MA-AS322-05A		
<b>X</b>	<b>Extracto seco total por cálculo numérico</b> (g/l). OIV-MA-AS2-03B	<b>X</b>	<b>Índice Polifenoles Totales (280 nm).</b> Método Riberau-Gayon		
<b>X</b>	<b>pH.</b> OIV-MA-AS313-15	<b>X</b>	<b>Intensidad de color.</b> OIV MA-AS2-07B		
<b>X</b>	<b>Sulfuroso total por volumetría</b> (mg/l). OIV-MA-AS323-04A(1)	<b>X</b>	<b>Metanol</b> (mg/l). OIV-MA-AS312-03A		

### GRUPOS DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS

<b>X</b>	<b>EXPORTACIÓN</b>	<b>X</b>	<b>VINOS D.O.</b>	<b>X</b>	<b>Servicio defensa contra FRAUDES</b>
----------	--------------------	----------	-------------------	----------	--

PEE: Procedimiento Específico de Ensayo

En caso de solicitar otros métodos y/o determinaciones, consultar la Oferta Analítica e indicarlo en observaciones.

**OBSERVACIONES :**

Almendralejo, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

**Firma cliente:**

**Fdo:** \_\_\_\_\_