

ESTACIÓN ENOLÓGICA

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible.

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 08/01/20)

DATOS DEL ADMINISTRADO

EMPRESA / NOMBRE

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

PRODUCTO

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

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 08/01/20)

<input type="checkbox"/> Grado alcohólico volumétrico Adquirido por densimetría electrónica (% vol). OIV-MA-AS312-01	<input type="checkbox"/> Acido acético (g/l). PEE-022. Método enzimático	Ocratoxina. Método de Inmunofinidad
<input type="checkbox"/> Grado alcohólico volumétrico en Potencia (% vol). PEE 015 Método interno	<input type="checkbox"/> Ácido glucónico (g/l). Método enzimático	Potasio por absorción atómica (mg/l). OIV- MA-AS322-02A
<input type="checkbox"/> Grado alcohólico volumétrico Total (% vol). PEE 018 Método Interno	<input type="checkbox"/> Ácido L-láctico (g/l). PEE 025. Método enzimático	Recuento microorganismos. OIV-MA-AS4-01.
<input type="checkbox"/> Ácido cítrico (mg/l). PEE 034 Método enzimático conforme OIV/OENO 391/2010	<input type="checkbox"/> Ácido L-málico (g/l). PEE 024 Método enzimático.	Sulfuroso libre por volumetría (mg/l). OIV-MA-AS323-04B
<input type="checkbox"/> Acidez fija por cálculo numérico (g ácido tartárico/l).OIV- MA-AS313-03	<input type="checkbox"/> Colorantes artificiales. MAPA n°62	Volátiles mayoritarios. Cromatografía gases
<input type="checkbox"/> Acidez total por volumetría (g ác. tartárico/l).OIV-MA-AS313-01	<input type="checkbox"/> Cianoderivados (OIV-MA-AS315-06)	Turbidez. Método Nefelométrico
<input type="checkbox"/> Acidez volátil por volumetría (g ácido acético/l). OIV- MA-AS313-02	<input type="checkbox"/> Cobre por absorción atómica (mg/l). OIV- MA-AS322-06A	Valor Energético. (Kcal/100 ml y KJ/100 ml). Método AOAC
<input type="checkbox"/> Glucosa + Fructosa (g/l).PEE023 Método enzimático basado en OIV-MA-AS311-10	<input type="checkbox"/> Diglicósido malvósido malvina. (OIV MA AS315-03)	
<input type="checkbox"/> Azúcares totales (glucosa+fuctosa+ sacarosa)(g/l). PEE 033 Método enzimático conforme OIV/OENO 391/2010	<input type="checkbox"/> Glicerina (g/l). Método enzimático	
<input type="checkbox"/> Azúcares reductores por volumetría (g/l). PEE-008	<input type="checkbox"/> Grado Beaume. Cálculo numérico.	
<input type="checkbox"/> Densidad relativa a 20°C por densimetría electrónica. OIV-MA-AS2-01	<input type="checkbox"/> Grado Brix a 20°C. OIV- MA-AS2-02	
<input type="checkbox"/> Masa volúmica a 20°C por densimetría electrónica (g/ml). OIV-MA-AS2-01	<input type="checkbox"/> Hierro por absorción atómica (mg/l). OIV- MA-AS322-05A	
<input type="checkbox"/> Extracto seco total por cálculo numérico (g/l). OIV-MA-AS2-03B	<input type="checkbox"/> Índice Polifenoles Totales (280 nm). Método Riberau-Gayon	
<input type="checkbox"/> pH. OIV-MA-AS313-15	<input type="checkbox"/> Intensidad de color. OIV MA-AS2-07B	
<input type="checkbox"/> Sulfuroso total por volumetría (mg/l). OIV-MA-AS323-04A(1)	<input type="checkbox"/> Metanol (mg/l). OIV-MA-AS312-03A	

GRUPOS DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS

EXPORTACIÓN	VINOS D.O.	Servicio defensa contra FRAUDES
--------------------	-------------------	--

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: _____