

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 08/01/21)

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 <input type="checkbox"/>
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 con 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 08/01/21)

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO ADQUIRIDO (% vol) por densimetría electrónica OIV-MA-AS312-01	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO EN POTENCIA (% vol) PEE 015 Método Interno	COBRE (mg/l) por absorción atómica OIV- MA-AS322-06A
MASA VOLÚMICA a 20°C por densimetría electrónica (g/ml) OIV-MA-AS2-01	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO TOTAL (% vol) PEE 018 Método Interno	POTASIO (mg/l) por absorción atómica OIV- MA-AS322-02A
DENSIDAD RELATIVA a 20°C por densimetría electrónica OIV-MA-AS2-01	OCRATOXINA (µg/l) Método de Inmunoafinidad	HIERRO (mg/l) por absorción atómica OIV- MA-AS322-05A
EXTRACTO SECO TOTAL (g/l) por cálculo numérico OIV-MA-AS2-03B	SOBREPRESIÓN (Bar) PEE 040 con afrómetro	VOLÁTILES MAYORITARIOS Cromatografía gases
ACIDEZ TOTAL (g ác. tartárico/l) por volumetría OIV-MA-AS313-01	ACIDO SÓRBICO (g/l) PEE 004 por espectrofotometría	METANOL (mg/l) OIV-MA-AS312-03A
ACIDEZ VOLÁTIL (g ácido acético/l) por volumetría OIV- MA-AS313-02	ÁCIDO CÍTRICO (g/l) PEE 034 Método enzimático	COLORANTES ARTIFICIALES MAPA n°62
pH por potenciometría OIV-MA-AS313-15	ÁCIDO GLUCÓNICO (g/l) PEE 035 Método enzimático	INDICE POLIFENOLES TOTALES (280 nm) Método Riberau-Gayon
SULFUROSO TOTAL (mg/l) por volumetría OIV-MA-AS323-04A(1)	ÁCIDO L-MÁLICO (g/l) PEE 024 Método enzimático.	INTENSIDAD DE COLOR (nm) OIV MA-AS2-07B
SULFUROSO LIBRE (mg/l) por volumetría OIV-MA-AS323-04B	ÁCIDO L-LÁCTICO (g/l) PEE 025 Método enzimático	RECUESTO MICROORGANISMOS OIV-MA-AS4-01
GLUCOSA + FRUCTOSA (g/l) PEE 023. Método enzimático	ACIDO ACÉTICO (g/l) PEE 022 Método enzimático	ACIDEZ FIJA (g ácido tartárico/l) por cálculo numérico OIV- MA-AS313-03
AZÚCARES TOTALES (glucosa + fructosa + sacarosa) (g/l) PEE 033. Método enzimático	ÁCIDO TARTÁRICO (g/l) Método enzimático	CIANODERIVADOS (OIV-MA-AS315-06)
AZÚCARES REDUCTORES (g/l) por volumetría PEE-008	GLICERINA (g/l) Método enzimático	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Incluye Valor Energético)
GRADO BEAUME Cálculo numérico		VALOR ENERGÉTICO (kcal/100ml y KJ/100 ml) Método A.O.A.C.
GRADO BRIX a 20°C OIV- MA-AS2-02		

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:

, a _____ de _____ de 20__

Firma cliente:

Fdo: _____