



# CATÁLOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS 2018



## OFERTA ANALÍTICAS INDIVIDUALES

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
VITÍCOLA	Análisis foliar (Nitrógeno, fósforo, potasio, magnesio, calcio, azufre, sodio, zinc, cobre, manganeso, hierro y boro)	Método Kjeldahl + ICP-OES	33,00	15-20 días	Hojas	-
	Análisis suelos (pH, cond. Eléc., Mat. Orgánica, carbonatos, clase textural USDA / 4 fracciones, nitratos, fósforo (Olsen), potasio, calcio, magnesio y sodio (Ext. Acet. Amonio.) + Hierro y calcáreo activo (IPC))	ICP-OES	90,00	16-20 días	Suelos	1 Kg
	Análisis suelos (pH, cond. Eléc., Mat. Orgánica, carbonatos, clase textural USDA / 4 fracciones, nitratos, fósforo (Olsen), potasio, calcio, magnesio y sodio (Ext. Acet. Amonio.))	ICP-OES	85,00	17-20 días	Suelos	1 Kg
	Nitratos, fósforo (Olsen), potasio, calcio, magnesio y sodio (Ext. Acet. Amonio.)	*	43,00	18 - 20 días	Suelos	1 Kg
	Humedad, densidad aparente, Cationes de cambio y capacidad de intercambio catiónico	*	55,00	19-20 días	Suelos	1 Kg
	Índice de poder clorosis, incluye hierro extraíble, calcáreo activo y humedad	*	28,00	20-20 días	Suelos	1 Kg
	Análisis estiércol (Valor agrícola del estiércol)	*	155,00	21-20 días	Estiércol	1 Kg
	Agua de riego básico (pH, conductividad y nitratos)	*	24,00	22-20 días	Agua	1 L
Agua completo (pH, conductividad, calcio, magnesio, potasio)	*	45,00	23-20 días	Agua	1 L	

\* Análisis subcontratados a terceros

# OFERTA ANALÍTICAS INDIVIDUALES

CARACTERIZACIÓN BÁSICA Y COLOR	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Grado alcohólico probable	Refractometría	2,40	0 - 48h	Uva / Mosto	100 granos / 50ml
	Nitrógeno fácilmente asimilable	Enzimático secuencial	4,00	0 - 48h	Uva / Mosto	100 granos / 50ml
	Verificación de refractómetros	Refractometría	27,00	5 días	-	-
	Ácido glucónico	Enzimático Secuencial (PNT.11.04)	3,60	0 - 48h	Uva / Mosto	100 granos / 50ml
	Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05)	3,60	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Ácido L-láctico	Enzimático Secuencial	3,60	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Ácido acético	Enzimático Secuencial (PNT.11.09)	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Ácido cítrico	Enzimático Secuencial	5,00	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Ácido tartárico	Enzimático Secuencial	3,60	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Ácido sórbico	Destilación / Espectroscopia UV-Vis	8,00	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Glucosa	Enzimático Secuencial	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Fructosa	Enzimático Secuencial	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Grado alcohólico	Destilación y aerometría (PNT.11.27)	4,50	0 - 48h	Vino	50 ml
	Grado alcohólico	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.23)	2,40	0 - 48h	Vino	150 ml
	Masa volúmica	Densímetro electrónico	2,00	0 - 48h	Vino / Mosto	150ml
	Extracto seco	Densímetro + cálculo	5,00	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Glicerol	Enzimático Secuencial	5,00	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Acetaldehído	Enzimático Secuencial	5,00	0 - 48h	Vino	50 ml
	Acidez volátil	Volumetría (PNT.11.28)	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)	2,50	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	pH	Potenciometría (PNT.11.12)	1,20	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	pH	Espectroscopia de infrarrojo	1,20	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Acidez total tartárica	Volumetría (PNT.11.10)	1,50	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Acidez total tartárica	Espectroscopia de infrarrojo	1,05	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Dióxido de azufre libre	Volumetría (PNT.11.07)	4,00	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Dióxido de azufre total	Volumetría (PNT.11.07)	4,00	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Dióxido de azufre libre	Colorimetría	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Dióxido de azufre total	Colorimetría	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Coordenadas Cie-Lab	Espectroscopia UV-Visible (PNT.11.13)	4,00	0 - 48h	Vino	50 ml
	Características cromáticas (Abs. 420,520,620 nm)	Espectroscopia UV-visible (PNT.11.14)	3,00	0 - 48h	Vino	50 ml
	Absorbancia 280 nm (IPT)	Espectroscopia UV-visible (PNT.11.11)	1,20	0 - 48h	Vino / Mosto	50 ml
	Índice de Folin-Ciocalteu	Espectroscopia UV-Visible	3,00	0 - 48h	Vino	50 ml
	Antocianos	Espectroscopia UV-Visible	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml / 100 granos
	Taninos	Espectroscopia UV-Visible	3,00	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml / 100 granos
	Índice de colmatación	Filtración	15,00	0 - 48h	Vino	Dos botellas 750 ml

## OFERTA ANALÍTICAS INDIVIDUALES

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
ESTABILIDAD	Turbidez	Nefelometría (PNT.11.22)	1,50	0 - 48h	Vino / Mosto	150 ml
	Estabilidad proteica	Nefelometría	5,25	0 - 48h	Vino	150 ml
	Estabilidad proteica + recomendación dosis	Nefelometría	15,00	5 días	Vino	Botella 750ml
	Estabilidad tartárica	Conductimetría	30,00	0 - 48h	Vino	Botella 750ml
	Estabilidad tartárica + recomendación dosis	Conductimetría	35,00	5 días	Vino	Botella 750ml
	Estabilidad materia colorante	Test de frío	7,50	0 - 72h	Vino	500 ml
	Caracterización de precipitados	Filtración y ICP y/ o microscopía	35,00	0 - 48h	Vino	botella 750ml
	Calcio y potasio en vino	Espectrosopia de emisión atómica (ICP-OES)	40	0 - 10 días	Vino	500 ml
ANÁLISIS INSTRUMENTAL	Presión CO <sub>2</sub>	Espectroscopia láser	2,00	0 - 48h	Vino	Botella 750 ml
	Haloanisoles	SPME-GC-MS	35,00	0-5 días	Vino	150 ml
	Haloanisoles en tapones	SPME-GC-MS	40,00	0-5 días	Tapones	15 tapones
	4-etil fenol / 4-etil guayacol	SPME-GC-MS	35,00	0-5 días	Vino	150 ml
	Metanol	GC-MS	15,00	0 - 5 días	Vino	150 ml
	Etil acetato	SPME-GC-MS	15,00	0-7 días	Vino	150 ml
	Fenilacetaldedo / Sotolón	SPME-GC-MS	60,00	0-7 días	Vino	500 ml
	Caracterización de antocianos	HPLC-DAD	40,00	10 días	Vino	100 ml
	Caracterización de ácidos hidroxicinámicos	HPLC-DAD	40,00	10 días	Vino	100 ml
	Caracterización de aromas fermentativos	SPME-GC-MS	25,00	10 días	Vino	100 ml
	Terpenos y nor-isoprenoides	SPE-GC-MS	60,00	15 días	Vino	500 ml
	Metales en vino (Ca, K, Na, Fe)	Espectroscopia de Emisión atómica (ICP-OES)	50,00	0 - 10 días	Vino	Botella 750 ml
	CIERRES	Análisis dimensional (diámetro, altura, ovalidad, densidad) <25u	Medida directa	3,60	0-5 días	Tapones
Análisis dimensional (diámetro, altura, ovalidad, densidad) > 25u		2,40		0-5 días	Tapones	-
Fuerza extracción / torsión <25u		ExtraLab EGITRON / Torquímetro	6,00	0-5 días	Tapones	-
Fuerza extracción / torsión > 25u			3,60	0-5 días	Tapones	-
Perfil interior cuello botella <12		PerFilab EGITRON	7,20	0-5 días	Botella	-
Perfil interior cuello botella > 12			4,80	0-5 días	Botella	-
Análisis permeabilidad al oxígeno		MOCON Oxtran	250,00	20 días	Tapones / Screw cap / Film Bag in Box	5 unidades

## OFERTA ANALÍTICAS INDIVIDUALES

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
MICROBIOLOGÍA	Recuento levaduras totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa	10,00	3 días	Vino / Mosto	150 ml
	Recuento levaduras totales y viables	Tinción azul de metileno	7,00	0 - 24h	Vino / Mosto	150 ml
	Recuento levaduras totales, <i>Saccharomyces</i> y no- <i>Saccharomyces</i> viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa	15,00	4 días	Vino / Mosto	150 ml
	Recuento bacterias lácticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa	10,00	5 días	Vino / Mosto	150 ml
	Recuento bacterias acéticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa	10,00	5 días	Vino / Mosto	150 ml
	Recuento <i>Brettanomyces</i> mediante medio de cultivo	Cultivo en placa	20,00	10 días	Vino / Mosto	150 ml
	Recuento hongos filamentosos	Cultivo en placa	10,00	3 días	Vino / Mosto	150 ml
	Control de implantación	PCR cuantitativa (qPCR)	120,00	2 semanas	Vino / Mosto	150 ml
	Cuantificación levaduras mediante qPCR	PCR cuantitativa (qPCR)	45,00	4 días	Vino / Mosto	150 ml
	Cuantificación <i>Brettanomyces</i> mediante qPCR	PCR cuantitativa (qPCR)	45,00	4 días	Vino / Mosto	150 ml
	Cuantificación <i>Zygosaccharomyces bailii</i> mediante qPCR	PCR cuantitativa (qPCR)	45,00	4 días	Vino / Mosto	150 ml
	Cuantificación bacterias lácticas mediante qPCR	PCR cuantitativa (qPCR)	45,00	4 días	Vino / Mosto	150 ml
	Cuantificación bacterias acéticas mediante qPCR	PCR cuantitativa (qPCR)	45,00	4 días	Vino / Mosto	150 ml

# OFERTA PACKS

MOSTO 1	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	pH	Espectroscopía de infrarrojo	4,00	0 - 24h *	Mosto / Uva	100 granos / 100 ml
	Acidez Total tartárico	Espectroscopía de infrarrojo				
	Grado alcohólico probable	Refractometría				

\* Entrega de muestras antes de las 10:00h

MOSTO 2	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	pH	Espectroscopía de infrarrojo	6,00	0 - 24h *	Mosto / Uva	100 granos / 100 ml
	Acidez Total tartárico	Espectroscopía de infrarrojo				
	Grado alcohólico probable	Refractometría				
	Nitrógeno fácilmente asimilable	Enzimático secuencial				

\* Entrega de muestras antes de las 10:00h

MOSTO 3	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	pH	Potenciometría	12,00	0 - 48h	Mosto / Uva	200 granos
	Acidez Total tartárico	Potenciometría				
	Grado alcohólico probable	Refractometría				
	Índice Polifenoles Totales	Espectroscopia UV-Visible				
	Antocianos libre	Espectroscopia UV-Visible				
	Antocianos totales	Espectroscopia UV-Visible				
	Peso 100 granos	Gravimetría				

FAL 4	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)	5,50	0 - 24h *	Vino / Mosto	10 ml
	Ácido acético	Enzimático Secuencial (PNT.11.09)				

\* Entrega de muestras antes de las 10:00h

FAL 5	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	pH	Espectroscopía de infrarrojo	8,50	0 - 24h *	Vino	50 ml
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	Dióxido de azufre libre	Colorimetría				
	Dióxido de azufre total	Colorimetría				

\* Entrega de muestras antes de las 10:00h

## OFERTA PACKS

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
FAL 6	Glucosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)	37,00	0 - 48h	Vino	500 ml
	Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	Ácido acético	Enzimático Secuencial (PNT.11.09)				
	Recuento levaduras totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa				
	Recuento bacterias acéticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa				
	Recuento bacterias lácticos totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa		5 días		

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
FAL 7	pH	Espectroscopía de infrarrojo	19,00	0 - 48h	Vino	150 ml
	Acidez Total tartárica	Espectroscopía de infrarrojo				
	Grado alcohólico	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.23)				
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05)				
	Ácido L-láctico	Enzimático Secuencial				
	Acidez volátil	Enzimático Secuencial (PNT.11.26)				
	Dióxido de azufre libre	Enzimático Secuencial				
	Dióxido de azufre total	Enzimático Secuencial				

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
FML 8	Ácido L-málico	Autoanalizador enzimático (PNT.11.05)	9,00	0 - 24h *	Vino	10 ml
	Ácido L-láctico	Enzimático Secuencial				
	Ácido acético	Autoanalizador enzimático (PNT.11.09)				

\* Entrega de muestras antes de las 10:00h

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
FML 9	Ácido L-málico	Autoanalizador enzimático (PNT.11.05)	9,00	0 - 24h *	Vino	10 ml
	Dióxido de azufre libre	Colorimetría				
	Ácido acético	Autoanalizador enzimático (PNT.11.09)				

\* Entrega de muestras antes de las 10:00h

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
FML 10	Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05)	29,00	0 - 48h	Vino	300 ml
	Ácido L-láctico	Enzimático Secuencial				
	Ácido acético	Enzimático Secuencial (PNT.11.09)				
	Recuento bacterias acéticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa				
	Recuento bacterias lácticos totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa				

## OFERTA PACKS

CRIA 11	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Recuento <i>Brettanomyces</i> mediante medio de cultivo 4-etilfenol / 4-etil guayacol	Cultivo en placa SPME-GC-MS	44,00	10 días	Vino	200 ml

CRIA 11 plus	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Recuento <i>Brettanomyces</i> mediante qPCR 4-etil fenol / 4-etil guayacol	qPCR SPME-GC-MS	64,00	10 días	Vino	200 ml

CRIANZA 12	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Dióxido de azufre libre	Colorimetría	14,50	0 - 48h	Vino	150 ml
	Dióxido de azufre total	Colorimetría				
	pH	Espectroscopía de Infrarrojo				
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05)				
Ácido acético	Enzimático Secuencial (PNT.11.09)					

CRIANZA 13	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)	38,50	0 -48h	Vino	500 ml
	Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05)				
	Ácido acético	Enzimático Secuencial (PNT.11.09)				
	Recuento levaduras totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa				
	Recuento bacterias acéticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa				
Recuento bacterias lácticos totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa					

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO COMPLETO 14	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Cuantificación <i>B. bruxellensis</i>	qPCR	160,00	5 días	Vino	250 ml
	Cuantificación <i>Z. bailii</i>	qPCR				
	Cuantificación levaduras	qPCR				
	Cuantificación bacterias lácticas	qPCR				
Cuantificación bacterias acéticas	qPCR					

TIRAJE 15	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Recuento levaduras totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa	24,00	5 días	Vino	250 ml
	Recuento bacterias acéticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa				
Recuento bacterias lácticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa					



## OFERTA PACKS

ESTABILIDAD 16	parámetros	método análisis	precio	emisión informe	alcance	Volumen mínimo requerido
	Estabilidad tartárica + recomendación dosis	Conductimetría				
Estabilidad proteica + recomendación dosis	Test térmico		37,20	5 días	Vino	1 botella / dosis
	turbidez	Nefelometría				

EMBOTELLADO 17	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Índice de colmatación	Filtración				
Dióxido de azufre libre	Volumetría (PNT.11.07)					
Dióxido de azufre total	Volumetría (PNT.11.07)					
Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05)					
Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)					
pH	Potenciometría (PNT.11.12)			0 -48h		
Acidez Total tartárica	Volumetría (PNT.11.10)					
Grado alcohólico	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.23)		77,20		Vino	3 botellas de 750 ml
Acidez volátil	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.26)					
Turbidez	Nefelometría					
Estabilidad tartárica	Conductimetría					
Estabilidad proteica	Nefelometría					
Recuento levaduras totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa					
Recuento bacterias acéticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa			5 días		
Recuento bacterias lácticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa					

EMBOTELLADO 18	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	Índice de colmatación	Filtración				
Recuento levaduras totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa					
Recuento bacterias acéticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa		36,00	5 días	Vino	2 botellas de 750 ml
Recuento bacterias lácticas totales y viables	Recuento en microscopio y cultivo en placa					



---

CTRA. DE PORRERA, KM.1  
43730 FALSET (TARRAGONA)  
TEL. 977 83 17 66  
info@vitec.wine  
www.vitec.wine

