

ENSAYO INTERLABORATORIO	PERIODICIDAD	MATRIZ	PARÁMETROS	LINK ENTIDAD
BIPEA-79: Microbiology in wines	3 envíos /año	Vino blanco, tinto, rosado, licor, espumoso y dulce	Cuantificación de bacterias lácticas viables y <i>Brettanomyces</i> viable (expresados en UFC/ml) en placas de cultivo	Link Análisis BIPEA: <a href="http://www.bipea.org/content/beverages">http://www.bipea.org/content/beverages</a> Links Análisis Microbiología (79): <a href="http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-79.pdf">http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-79.pdf</a>
BIPEA - 17: Wines	10 envíos anuales	Vino blanco, tinto, rosado, licor, espumoso y dulce	Glucosa, Fructosa, Glucosa + Fructosa, Dióxido de azufre libre, Dióxido de azufre total, Nitrógeno amoniacal, Nitrógeno alfa amínico, Ácido glucónico, Ácido málico, Ácido láctico, Ácido cítrico, Ácido tartárico, Ácido acético, pH, Acidez total tartárica, Acidez volátil, Acetaldehído, Etil acetato, Densidad, extracto seco, Índice de Folín, Abs. 420nm, Abs. 520nm, Abs. 620nm, Coordenadas CieLab, Grado brix, Turbidez, Hierro, Cobre, Potasio, Calcio, Magnesio, Sodio, Plomo, Zinc y Manganeseo	Link Análisis BIPEA: <a href="http://www.bipea.org/content/beverages">http://www.bipea.org/content/beverages</a> Link Análisis enológicos: <a href="http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-17.pdf">http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-17.pdf</a>
BIPEA - 17a: Grape must	1 envío anual y 2 muestras por envío	Mosto	Densidad, Grado Brix, Índice de refracción, Abs. 420nm, Abs. 520nm, Abs. 620nm, Turbidez, Glucosa, Fructosa, Glucosa + Fructosa, Dióxido de azufre libre, Dióxido de azufre total, Nitrógeno Amoniacal, Nitrógeno alfa amínico, Nitrógeno fácilmente asimilable, pH, Acidez total tartárica, Ácido málico, Ácido tartárico, Ácido glucónico, Hierro, Cobre, Potasio, Calcio, Magnesio y i Sodio	Link Análisis BIPEA: <a href="http://www.bipea.org/content/beverages">http://www.bipea.org/content/beverages</a> Link Análisis mosto: <a href="http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-17a.pdf">http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-17a.pdf</a>
BIPEA - 55: Contaminants in wines	5 envíos /año	Vino blanco, tinto, rosado, licor, espumoso y dulce	4-Etil fenol, 4-Etil guayacol, 2,4,5-Tricloroanisol, 2,3,4,6-Tetracloroanisol, 2,3,4,5,6-Pentacloroanisol, 2,4,5-Tribromoanisol, Cadmio, Aluminio, Arsénico, Selenio, Zinc, Plomo, Cobre y Mercurio	Link Análisis BIPEA: <a href="http://www.bipea.org/content/beverages">http://www.bipea.org/content/beverages</a> Link Análisis mosto: <a href="http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-55.pdf">http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-55.pdf</a>
BIPEA - 15 - Soils	10 envíos anuales	Suelos	Carbonatos, Humedad, Granulometría, pH, Conductividad, P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , K <sub>2</sub> O, CaO, MgO, Carbono orgánico, Nitrógeno total, Boro, Cadmio, Cromo, Cobre, Niquel, Plomo, Zinc, Mercurio y Arsénico	Link Análisis BIPEA: <a href="http://www.bipea.org/content/soils">http://www.bipea.org/content/soils</a> Link Análisis mosto: <a href="http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-15.pdf">http://www.bipea.org/sites/default/files/fiches/planning/Fimar03%20GB/Proficiency-testing-scheme-15.pdf</a>
Instituto Catalán del Corcho	5 envíos /año	Sol. Hidroalcohólica, macerados de corcho, vino blanco y cava	2,4,6-Tricloroanisol, 2,4,6-Tribromoanisol, 2,3,5,6-Tetracloroanisol i 2,3,4,5,6-Pentacloroanisol	Link entidad: <a href="http://www.icsuro.com/">http://www.icsuro.com/</a>