

Solicitud de análisis sensorial



Empresa:	Teléfono:
Persona contacto:	
Correo electrónico:	CIF:
Datos facturación:	
Empresa:	Población:
Dirección:	Código Postal:

Fecha solicitud:	Número de muestras:
A rellenar por VITEC	
Responsable recepción:	Número muestras:
Condiciones muestras OK:	Código solicitud:
	Fecha recepción:



Los ensayos marcados con (*) no están amparados por la acreditación de ENAC

Código Muestra	Botellas / Capacidad entregadas	Tipo Matriz	Ensayo (Procedimiento)	Precio
	vino tinto		Ensayo Triangular (PNT-16.01)	120 €
	vino blanco		Aceptación- Rechazo (PNT 16.02) (*)	30 €
	vino rosado		Identificación de defectos (PNT 16.02) (*)	40 €
	vino tranquilo		Evaluación sensorial descriptiva (PNT 16.03)	40 €
	vino espumoso		Ejecución conjunta: Aceptación- Rechazo (PNT 16.02) (*)	50 €
	vino generoso		Identificación de defectos (PNT 16.03)	
	Vino de aguja		Evaluación sensorial descriptiva (PNT 16.07)	120 €
	Otros		Test Ranking (*)	40 €
			Análisis Sensorial del Corcho (PNT 16.09) (*)	120 €
			Análisis Libre (*)	

Método realizar (otros - definir) (*)	Precio / u

Firma de la persona responsable del envío:	Observaciones:
--	----------------

Las muestras recepcionadas deben estar en envases limpios, cerrados e identificados. La cantidad de vino mínima requerida para efectuar cualquier análisis es de 2 botellas de 0,75 l por muestra, o bien de 1,5 l de vino de cada muestra a comparar para el ensayo PNT.16.01 Test Triangular. Prueba de diferencias. Para los análisis Evaluación sensorial descriptiva (PNT.16.07) e Identificación de defectos (PNT.16.03), tanto si se solicitan de forma conjunta como separada, el cliente puede hacer entrega de una sola botella adquiriendo el compromiso de conservar el mismo la segunda durante dos meses para que pueda ser puesta a disposición del laboratorio si así se le solicita. Consultar cantidad de tapones para el análisis de control corcho.

El plazo de entrega de los resultados se acordará con el cliente. Precios sin IVA. Tras su análisis las muestras utilizadas se guardarán 24 horas y se eliminarán posteriormente. Las muestras para repetición de análisis se conservarán hasta 15 días después de la emisión del informe. En caso de reclamación se facilitará una nueva muestra para su análisis. Se recomienda consultar previamente con el laboratorio la lista de parámetros y formato que se ofrecen como resultado de los análisis (en el reverso de este documento).

La Fundación Parc Tecnològic del Vi (VITEC) se compromete a tratar toda la información facilitada por el cliente y obtenida o creada en el transcurso de la prestación del servicio contratado de manera confidencial, excepto la información que sea requerida por ley.

De acuerdo con la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos de que sus datos serán incorporados en un fichero automatizado. El responsable de este fichero es la Fundación Parque Tecnológico del Vino. Para hacer uso del derecho de acceso, rectificación o cancelación de sus datos, debe hacerlo enviando un correo a anna.capdevila@vitec.wine o dirigiéndose a VITEC, Ctra. Porrera, km.1, 43730 de Falset.

Ctra. Porrera km.1 43730 Falset - tel. 977831766 fax 977830295 - www.vitec.wine

Ensayo	Resultado																																																																
PNT.16.01 Test Triangular. Prueba de diferencias	Existen diferencias / No existen diferencias																																																																
PNT.16.02 Aceptación y Rechazo (*)	Defectuoso / No defectuoso																																																																
PNT.16.03 Identificación de defectos	<table border="0"> <tr><td>Mohoso/ Terroso</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Acático/Acetato</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Vegetal</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Oxidado</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Reducido</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Animal</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Láctico</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Ácido</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Amargo</td><td>SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Astringente</td><td>SÍ/NO</td></tr> </table>	Mohoso/ Terroso	SÍ/NO	Acático/Acetato	SÍ/NO	Vegetal	SÍ/NO	Oxidado	SÍ/NO	Reducido	SÍ/NO	Animal	SÍ/NO	Láctico	SÍ/NO	Ácido	SÍ/NO	Amargo	SÍ/NO	Astringente	SÍ/NO																																												
Mohoso/ Terroso	SÍ/NO																																																																
Acático/Acetato	SÍ/NO																																																																
Vegetal	SÍ/NO																																																																
Oxidado	SÍ/NO																																																																
Reducido	SÍ/NO																																																																
Animal	SÍ/NO																																																																
Láctico	SÍ/NO																																																																
Ácido	SÍ/NO																																																																
Amargo	SÍ/NO																																																																
Astringente	SÍ/NO																																																																
PNT.16.07 Evaluación sensorial descriptiva	<table border="0"> <tr><td>Tamaño burbuja</td><td>Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Groseras)</td></tr> <tr><td>Persistencia burbuja</td><td>Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Corona)</td></tr> <tr><td>Aroma Fruta fresca</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Fruta sobremadura/descada/confitada</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Floral</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Especiado</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Vegetal</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Evolución</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Madera</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Balsámico</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Láctico</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Aroma Mineral</td><td>Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Acidez</td><td>Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Astringencia</td><td>Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Untuosidad</td><td>Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Dulzor (*)</td><td>Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)</td></tr> <tr><td>Persistencia</td><td>Escala de magnitud de 0 (0 segundos) a 7 (>30 segundos)</td></tr> <tr><td>Cítrica (naranja) (*)</td><td>SÍ/NO Flores dulces (rosa) (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Blanca (pera) (*)</td><td>SÍ/NO Especiado dulce (vainilla) (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Tropical (piña) (*)</td><td>SÍ/NO Especiado punzante (pimienta n.) (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>De hueso (melocotón) (*)</td><td>SÍ/NO Frutos secos (avellana) (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Roja (fresa) (*)</td><td>SÍ/NO Vegetal seco (heno/paja) (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Negra/ del bosque (mora) (*)</td><td>SÍ/NO Lías / fleca / repostería (galleta) (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Desecada (dátil) (*)</td><td>SÍ/NO Ahumado (*) / tostado (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Confitura / mermelada (*)</td><td>SÍ/NO Hierbas aromáticas (romero) (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Sobremaduro (pasa) (*)</td><td>SÍ/NO Regaliz (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Miel (*)</td><td>SÍ/NO Fresco (menta) (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Flores blancas (flor de naranjo) (*)</td><td>SÍ/NO Alcohol (*) SÍ/NO</td></tr> <tr><td>Limpidez (*)</td><td>Escala de magnitud de 0 (Turbio) a 7 (Brillante)</td></tr> <tr><td>Intensidad color (*)</td><td>Escala de magnitud de 0 (Pálido) a 7 (Intenso)</td></tr> <tr><td>Aspecto untuoso (*)</td><td>SI/NO</td></tr> <tr><td>Tonalidad (*)</td><td>Similitud a colores estandarizados. Tabla disponible bajo solicitud.</td></tr> </table>	Tamaño burbuja	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Groseras)	Persistencia burbuja	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Corona)	Aroma Fruta fresca	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Fruta sobremadura/descada/confitada	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Floral	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Especiado	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Vegetal	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Evolución	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Madera	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Balsámico	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Láctico	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Aroma Mineral	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Acidez	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Astringencia	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Untuosidad	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Dulzor (*)	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)	Persistencia	Escala de magnitud de 0 (0 segundos) a 7 (>30 segundos)	Cítrica (naranja) (*)	SÍ/NO Flores dulces (rosa) (*) SÍ/NO	Blanca (pera) (*)	SÍ/NO Especiado dulce (vainilla) (*) SÍ/NO	Tropical (piña) (*)	SÍ/NO Especiado punzante (pimienta n.) (*) SÍ/NO	De hueso (melocotón) (*)	SÍ/NO Frutos secos (avellana) (*) SÍ/NO	Roja (fresa) (*)	SÍ/NO Vegetal seco (heno/paja) (*) SÍ/NO	Negra/ del bosque (mora) (*)	SÍ/NO Lías / fleca / repostería (galleta) (*) SÍ/NO	Desecada (dátil) (*)	SÍ/NO Ahumado (*) / tostado (*) SÍ/NO	Confitura / mermelada (*)	SÍ/NO Hierbas aromáticas (romero) (*) SÍ/NO	Sobremaduro (pasa) (*)	SÍ/NO Regaliz (*) SÍ/NO	Miel (*)	SÍ/NO Fresco (menta) (*) SÍ/NO	Flores blancas (flor de naranjo) (*)	SÍ/NO Alcohol (*) SÍ/NO	Limpidez (*)	Escala de magnitud de 0 (Turbio) a 7 (Brillante)	Intensidad color (*)	Escala de magnitud de 0 (Pálido) a 7 (Intenso)	Aspecto untuoso (*)	SI/NO	Tonalidad (*)	Similitud a colores estandarizados. Tabla disponible bajo solicitud.
Tamaño burbuja	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Groseras)																																																																
Persistencia burbuja	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Corona)																																																																
Aroma Fruta fresca	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Fruta sobremadura/descada/confitada	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Floral	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Especiado	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Vegetal	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Evolución	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Madera	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Balsámico	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Láctico	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Aroma Mineral	Conjunto vía orthonasal y retronasal: Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Acidez	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Astringencia	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Untuosidad	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Dulzor (*)	Escala de magnitud de 0 (ausencia) a 7 (Alta intensidad)																																																																
Persistencia	Escala de magnitud de 0 (0 segundos) a 7 (>30 segundos)																																																																
Cítrica (naranja) (*)	SÍ/NO Flores dulces (rosa) (*) SÍ/NO																																																																
Blanca (pera) (*)	SÍ/NO Especiado dulce (vainilla) (*) SÍ/NO																																																																
Tropical (piña) (*)	SÍ/NO Especiado punzante (pimienta n.) (*) SÍ/NO																																																																
De hueso (melocotón) (*)	SÍ/NO Frutos secos (avellana) (*) SÍ/NO																																																																
Roja (fresa) (*)	SÍ/NO Vegetal seco (heno/paja) (*) SÍ/NO																																																																
Negra/ del bosque (mora) (*)	SÍ/NO Lías / fleca / repostería (galleta) (*) SÍ/NO																																																																
Desecada (dátil) (*)	SÍ/NO Ahumado (*) / tostado (*) SÍ/NO																																																																
Confitura / mermelada (*)	SÍ/NO Hierbas aromáticas (romero) (*) SÍ/NO																																																																
Sobremaduro (pasa) (*)	SÍ/NO Regaliz (*) SÍ/NO																																																																
Miel (*)	SÍ/NO Fresco (menta) (*) SÍ/NO																																																																
Flores blancas (flor de naranjo) (*)	SÍ/NO Alcohol (*) SÍ/NO																																																																
Limpidez (*)	Escala de magnitud de 0 (Turbio) a 7 (Brillante)																																																																
Intensidad color (*)	Escala de magnitud de 0 (Pálido) a 7 (Intenso)																																																																
Aspecto untuoso (*)	SI/NO																																																																
Tonalidad (*)	Similitud a colores estandarizados. Tabla disponible bajo solicitud.																																																																

Presencia o ausencia por vía orthonasal y/o retronasal

Presencia o ausencia por vía orthonasal y/o retronasal

Presencia o ausencia por vía orthonasal y/o retronasal

Presencia o ausencia por vía orthonasal y/o retronasal

Presencia o ausencia por vía orthonasal y/o retronasal

Presencia o ausencia por vía orthonasal y/o retronasal

Presencia o ausencia por vía orthonasal y/o retronasal

Presencia o ausencia por vía orthonasal y/o retronasal