



CATÁLOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS 2019



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

Las matrices acreditadas son vino tranquilo, vino espumoso y vino dulce

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 | *Uva / *Mosto | 50 ml |
| * Ácido L-láctico | Enzimático Secuencial | 3,60 | 0 - 48h | *Uva / *Mosto | 50 ml |
| * Ácido acético | Enzimático Secuencial (PNT.11.09) | 3,00 | 0 - 48h | *Uva / *Mosto | 50 ml |
| * Ácido cítrico | Enzimático Secuencial | 5,00 | 0 - 48h | *Uva / *Mosto | 50 ml |
| * Ácido tartárico | Enzimático Secuencial | 3,60 | 0 - 48h | *Uva / *Mosto | 50 ml |
| * Ácido sórbico | Destilación / Espectroscopia UV-Vis | 8,00 | 0 - 48h | *Uva / *Mosto | 50 ml |
| Glucosa + Fructosa | Enzimático Secuencial (PNT.11.06) | 3,00 | 0 - 48h | Vino / *Mosto | 50 ml |
| * Glucosa y Fructosa por separado | Enzimático Secuencial (PNT.11.06) | 6,00 | 1 - 48h | *Vino / *Mosto | 51 ml |
| * Glucosa | Enzimático Secuencial | 3,00 | 0 - 48h | *Vino / *Mosto | 50 ml |
| * Fructosa | Enzimático Secuencial | 4,50 | 0 - 48h | *Vino / *Mosto | 50 ml |
| * Sacarosa | Enzimático Secuencial | 5,50 | 0 - 48h | *Vino / *Mosto | 50 ml |
| * Azúcares totales | Enzimático Secuencial | 5,50 | 0 - 48h | *Vino / *Mosto | 50 ml |
| Grado alcohólico | Destilación y aerometria (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 / *Mosto | 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 | Potenciometria (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 |

OFERTA ANALÍTICAS INDIVIDUALES

| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------|-----------------|---------------------|--------------------------|
| CARACTERIZACIÓN BÁSICA Y COLOR | * 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 |
| * Sulfatos | Nefelometría | 7,50 | 0 - 48h | *Vino / *Mosto | 500 ml | |
| * Índice de colmatación | Filtración | 15,00 | 0 - 48h | *Vino | Dos botellas 750 ml | |
| 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 |
| | * Test de pinking | Hiperoxidación y espectrofotometría | 9,50 | 48 h | *Vino | 250 ml |
| | * Calcio y potasio en vino | Espectroscopia de emisión atómica (ICP-OES) | 40 | 0 - 10 días | *Vino | 500 ml |

OFERTA ANALÍTICAS INDIVIDUALES

| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------|-----------------|---------------------------------------------------|--------------------------|
| ANÁLISIS INSTRUMENTAL | * Presión CO ₂ | Espectroscopia láser | 2,00 | 0 - 48h | *Vino | Botella 750 ml |
| | * Haloanisoles | SPME-GC-MS | 25,00 | 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 |
| | * Fenilacetaldeido / 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 catequinas | HPLC-DAD | 27,00 | 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 |
| * Cobre | ICP-OES | 40,00 | 0 - 10 días | *Vino / *mosto | 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 / Torquímetre | 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 |
| * Control microbiológico de tapones de corcho | Maceración, filtración y cultivo en placa | 30 | 4 días | *Corcho | 20 tapones | |

OFERTA PACKS

| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|------------|-----------------|---------------|--------------------------|
| MOSTO 1 | * 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 | | | | | | |
| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
| MOSTO 2 | * 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 | | | | | | |
| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
| MOSTO 3 | * 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 | | | | | |

OFERTA PACKS

| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------|-----------------|--------------|--------------------------|
| FAL 4 | 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 | | | | | | |
| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
| FAL 5 | pH | Potenciometría (PNT.11.12) | 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 | | | | | | |
| | 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 | | 5 días | | |
| | * 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 | | | | |
| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
| FAL 7 | pH | Potenciometría (PNT.11.12) | 19,00 | 0 - 48h | Vino | 150 ml |
| | Acidez Total tartárica | Potenciometría (PNT.11.10) | | | | |
| | 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 | | | | |

OFERTA PACKS

| | 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 | Encimático Secuencial | | | | |
| | * Ácido acético | Autoanalizador enzimático (PNT.11.09) | | | | |
| ** Entrega de muestras antes de las 10:00h | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 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 | | 5 días | | |
| | * Recuento bacterias lácticos totales y viables | Recuento en microscopio y cultivo en placa | | | | |
| CRIA 11 | * Recuento <i>Brettanomyces</i> mediante medio de cultivo | Cultivo en placa | 44,00 | 10 días | *Vino | 200 ml |
| | * 4-etilfenol / 4-etil guayacol | SPME-GC-MS | | | | |
| CRIA 11 plus | * Recuento <i>Brettanomyces</i> mediante qPCR | qPCR | 64,00 | 10 días | *Vino | 200 ml |
| | * 4-etil fenol / 4-etil guayacol | SPME-GC-MS | | | | |

OFERTA PACKS

| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------|-----------------|---------|--------------------------|
| CRIANZA 12 | * Dióxido de azúfre libre | Colorimetría | 14,50 | 0 - 48h | Vino | 150 ml |
| | * Dióxido de azúfre total | Colorimetría | | | | |
| | pH | Potenciometría (PNT.11.12) | | | | |
| | Glucosa + Fructosa | Enzimático Secuencial (PNT.11.06) | | | | |
| | * Ácido L-málico | Enzimático Secuencial (PNT.11.05) | | | | |
| | * Ácido acético | Enzimático Secuencial (PNT.11.09) | | | | |
| CRIANZA 13 | 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 | | 5 días | | |
| | * 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 | * 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 | * 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

| | parámetros | método análisis | precio | Emisión informe | alcance | Volumen mínimo requerido | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------|-----------------|---------|--------------------------|----------------------|
| ESTABILIDAD 16 | * Estabilidad tartárica + recomendación dosis | Conductimetría | | | | | |
| | * Estabilidad proteica + recomendación dosis | Test térmico | 37,20 | 5 días | *Vino | 1 botella / dosis | |
| | * Turbidez | Nefelometría | | | | | |
| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido | |
| EMBOTELLADO 17 | * 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 | | | | | | |
| | Parámetro | Método análisis | Precio (€) | Emisión informe | Alcance | Volumen mínimo requerido | |
| EMBOTELLADO 18 | * 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 | | | | | |

PACKS EXPORTACIÓ

| | Parámetros | Métode de análisis | Precio (€) | Emisión de informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|------------|--------------------|---------|--------------------------|
| PACK EXPORTACIÓ BÁSICO | * Densidad relativa 20°C | Cálculo | | | | |
| | * Masa volúmica | Densimetria electrónica | | | | |
| | Grado alcohólico adquirido | Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26) | | | | |
| | * Grado alcohólico en potencia | Cálculo | | | | |
| | * Grado alcohólico total | Cálculo | | | | |
| | Glucosa + Fructosa | Enzimático Secuencial (PNT.11.06) | 20,00 € | 0 - 72h | Vino | 2 botellas de 750 ml |
| | * Extracto seco total | Densimetria + cálculo | | | | |
| | * Extracte seco sin azucares | Cálculo | | | | |
| | Acidez total tartárica | Volumetria (PNT.11.10) | | | | |
| | Acidez volátil | Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26) | | | | |
| Dióxido de azufre total | Volumetria (PNT.11.07) | | | | | |
| PACK EXPORTACIÓ JAPÓN | * Densidad relativa 20°C | Cálculo | | | | |
| | * Masa volúmica | Densimetria electrónica | | | | |
| | Grado alcohólico adquirido | Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26) | | | | |
| | * Grado alcohólico en potencia | Cálculo | | | | |
| | * Grado alcohólico total | Cálculo | | | | |
| | Glucosa + Fructosa | Enzimático Secuencial (PNT.11.06) | | | | |
| | * Extracto seco total | Densimetria + cálculo | | | | |
| | * Extracte seco sin azucares | Cálculo | 30,00 € | 0 - 72h | Vi | 2 botellas de 750 ml |
| | Acidez total tartárica | Volumetria (PNT.11.10) | | | | |
| | Acidez volátil | Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26) | | | | |
| | Dióxido de azufre total | Volumetria (PNT.11.07) | | | | |
| | * Dióxido de azufre libre | Colorimetria | | | | |
| | * Ácido sórbico | Destilación y espectroscopia UV-Vis | | | | |
| * Sobrepresión | Espectroscopia láser | | | | | |
| pH | Potenciometria (PNT.11.12) | | | | | |

PACKS EXPORTACIÓN

| | Parámetros | Métode de análisis | Precio (€) | Emisión de informe | Alcance | Volumen mínimo requerido |
|-------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|------------|--------------------|---------|--------------------------|
| PACK EXPORTACIÓN BRASIL | * Masa volúmica | Densimetría electrónica | | | | |
| | Grado alcohólico adquirido | Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26) | | | | |
| | Glucosa + Fructosa | Enzimático Secuencial (PNT.11.06) | | | | |
| | * Extracto seco total | Densimetría + cálculo | | | | |
| | * Extracto seco total sin azúcar | Densimetría + cálculo | | | | |
| | Acidez total tartárica | Volumetría (PNT.11.10) | | | | |
| | Acidez volátil | Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26) | | | | |
| | Dióxido de azufre total | Volumetría (PNT.11.07) | 54,00 € | 0 - 72h | Vi | 2 botellas de 750 ml |
| | pH | Potenciometría (PNT.11.12) | | | | |
| | * Sobrepresión | Espectroscopia láser | | | | |
| | * Híbridos (malvidin-3-glucoside) | Cromatografía de líquidos (HPLC) | | | | |
| | * Intensidad colorante | Espectroscopia UV-visible (PNT.11.14) | | | | |
| | * Turbidez | Nefelometría (PNT.11.22) | | | | |
| * Metanol | Cromatografía de gases - masas (GC-MS) | | | | | |
| * Sulfatos | Método gravimétrico | | | | | |



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

