SOLICITUD ANÁLISIS PACKS

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

Fecha recepción: Número muestras:
Responsable recepción:

Condiciones de entrega de las muestras:
El volumen mínimo requerido para cada análisis esta indicado en el documento Catálogo de Servicios analíticos
Las muestras recepcionadas deben estar en envases limpios, sin cámara de aire, cerrados e identificados.
En el caso de uva la muestra será de un mínimo de 200 granos.

VITEC PARC TECNOLÒGIC DEL VI

		UVA / MOSTO			FERMENTACIÓN ALCOHOLICA				FERMENTACIÓN MALOLÁTICA		
		PACK 1	PACK 2	PACK 3	PACK 4	PACK 5	PACK 6	PACK 7	PACK 8	PACK 9	PACK 10
	Tipo Mtriz Vino tranquilo Espumoso Vino dulce Mosto Otros **	* pH * Acidez Total Tartárica * Grado Alcohólico Probable	* pH * Acidez Total Tartárica * Grado Alcohólico Probable * Nitrógeno Fácilmente Asimilable	* pH * Acidez Total Tartárica * Grado Alcohólico Probable * Índice de Polifenoles Totales * Antocianos Libres * Antocianos Totales Peso 100g	Glucosa + Fructosa (PNT.11.06) * Ácido acético	pH (PNT.11.12) Glucosa + Fructosa (PNT.11.06) * Sulfuroso libre * ulfuroso Total	Glucosa Fructosa (PNT.11.06) * Ácido acético * Recuento de levaduras totales y viables * Recuento de b. acéticas totales y viables * Recuento de b. lácticas totales y viables	pH (PNT.11.12) * Acidez Total Tartárica Grado Alcohólico (PNT.11.23) Acidez Volátil (PNT.11.26) Glucosa + Fructosa (PNT.11.06) * Ácido málico * Ácido láctico * Sulfuroso libre * Sulfuroso total	* Ácido málico * Ácido láctico * Ácido acético	* Ácido málico * SO_2 libre * Ácido acético	* Ácido málico * Ácido láctico * Ácid acético * Recuento de b. acéticas totales y viables * Recuento de b. lácticas totales y viables
	Precio/Unidad	4,00 €	6,00 €	12,00 €	5,50 €	8,50 €	37,00 €	20,50 €	9,00 €	9,00 €	29,00 €
CÓDIGO MUESTRA											

		CRIANZA			MICROBIOLOGICO COMPLETO	TIRAJE	ESTABILIZACIÓN	EMBOTELLADO	
		PACK 11 / PACK 11+	PACK 12	PACK 13	PACK 14	PACK 15	PACK 16	PACK 17	PACK 18
	Tipo Mtriz Vino tranquilo Espumoso Vino dulce Mosto Otros **	* Recuento de *Brettanomyces* medio cultivo / * qPCR *Brettanomyces* (PACK 10+) * Aromas 4-EtPh / 4-EtGu	* Sulfuroso Libre * Sulfuroso Total pH Glucosa + Fructosa * Ácido Málico * Ácido Acético	Glucosa + Fructosa (PNT.11.06) * Ácido Málico * Ácido Acético * Recuento de levaduras totales y viables * Recuento de b. acéticas totales y viables * Recuento de b. lácticas totales y viables	* Cuantificación *de Brettanomyces bruxellensis* * Cuantificación *de Zygosaccharomyces bailii* * Cuantificación de levaduras * Cuantificación de bacterias lácticas * Cuantificación de bacterias acéticas	* Recuento de levaduras totales y viables * Recuento de b. acéticas totales y viables * Recuento de b. lácticas totales y viables	* Estabilidad Proteica + recomendación de dosis * Estabilidad Tartárica + recomendación de dosis * Turbidez	* Índice de Colamatación * Sulfuroso Libre Sulfuroso Total (PNT.11.07) * Ácido Acético * Ácido Málico Glucosa + Fructosa (PNT.11.06) pH (PNT.11.12) * Acidez Total Tartárica Grado Alcohólico (PNT.11.23) * Turbidez * Estabilidad Proteica * Recuento levaduras totales y viables * Recuento b. acéticas totales y viables * Recuento b. lácticas totales y viables	* Índice de Colamatación * Recuento de levaduras totales y viables * Recuento de b. acéticas totales y viables * Recuento de b. lácticas totales y viables
	Precio/Unidad	44,00 € / 64,00 €	14,50 €	38,50 €	135,00 €	24,00 €	37,20 €	75,20 €	36,00 €
CÓDIGO MUESTRA									

Firma de la persona responsable del envío:

Observaciones:

ENAC ENSAYOS Nº 1316/LE2457

** Otros: en caso de marcar esta opción, el clinte debe indicar con claridad el tipo de matriz de ensayo en el apartado de observaciones.
El plazo de entrega de los resultados indica en el Catálogo de Servicios Analíticos. Precios sin IVA.
El cliente autoriza a modificar los métodos inicialmente pactados debido a incidéncias técnicas del laboratorio.
Tras su análisis las muestras se guardarán 24 horas y se eliminarán posteriormente. En caso de reclamación se facilitará una nueva muestra para su análisis.
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.cat o dirigiéndose a VITEC, Ctra. Porrera, km.1, 43730 de Falset.
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.

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

Los parámetros acreditados lo estan para las matrices vino tranquilo, vino epsumoso y vino dulce

RG.10.12_Rev.6