

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

CARACTERIZACIÓN BÁSICA Y COLOR	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	* Grado alcohólico probable	Espectroscopia de infrarrojo	2,40	0 - 48h	*Uva / *Mosto	100 granos / 50ml
	* Nitrógeno fácilmente asimilable	Espectroscopia de infrarrojo	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-málico	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)	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	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)	5,00	0 - 48h	*Uva / *Mosto	50 ml
* Ácido tartárico	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)	3,60	0 - 48h	*Uva / *Mosto	50 ml	
* Ácido sórbico	HPLC-DAD (PNT.11.30)	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 densimetría electrónica (PNT.11.27)	4,50	0 - 48h	Vino	50 ml	
Grado alcohólico	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.24)	2,40	0 - 48h	Vino	150 ml	
* Masa volúmica	Espectroscopia de infrarrojo	2,00	0 - 48h	*Vino / *Mosto	150ml	
* Extracto seco	Espectroscopia de infrarrojo + 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 (PNT.11.32)	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 (PNT.11.31)	1,05	0 - 48h	*Vino / *Mosto	150 ml	

CARACTERIZACIÓN BÁSICA y COLOR	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	* 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	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.33)	3,00	0 - 48h	*Vino / *Mosto	150 ml
	* Dióxido de azufre total	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.33)	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	Método gravimétrico	7,50	0 - 48h	*Vino / *Mosto	500 ml	
* Índice de colmatación	Filtración	15,00	0 - 48h	*Vino	Dos botellas 750 ml	

ESTABILIDAD	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
	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

	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
	* 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 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 (Fe, Zn, As, Pb)	Espectroscopia de Emisión atómica (ICP-OES)	50,00	0 - 10 días	*Vino	Botella 750 ml
* Riboflavina	HPLC-FLD	25,00	0 - 5 días	*Vi	50 ml	
* Ocratoxina A	HPLC-FLD	40,00	0 - 5 días	*Vi	50 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

	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	10 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	Espectroscopía de infrarrojo				
** Entrega de muestras antes de las 10: 00h						
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	Espectroscopía de infrarrojo				
	* Nitrógeno fácilmente asimilable	Espectroscopía de infrarrojo				
** Entrega de muestras antes de las 10: 00h						
MOSTO 3	* pH	Espectroscopía de infrarrojo	12,00	0 - 48h	*Mosto / *Uva	200 granos
	* Acidez Total tartárico	Espectroscopía de infrarrojo				
	* Grado alcohólico probable	Espectroscopía de infrarrojo				
	* Índice Polifenoles Totales	Espectroscopía UV-Visible				
	* Antocianos libre	Espectroscopía UV-Visible				
	* Antocianos totales	Espectroscopía UV-Visible				
	* Peso 100 granos	Gravimetría				
FAL 4	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)	5,50	0 - 24h **	Vino / Mosto	200 ml
	Acidez volátil	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.26)				
	** Entrega de muestras antes de las 10: 00h					
FAL 5	* pH	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.32)	8,50	0 - 24h **	Vino	150 ml
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	*Dióxido de azufre libre	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.33)				
	* Dióxido de azufre total	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.33)				
** 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)				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				
	* 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	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.32)	19,00	0 - 48h	Vino	150 ml
	* Acidez Total tartárica	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.31)				
	Grado alcohólico	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.24)				
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	* Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05) / Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)				
	* Ácido L-láctico	Enzimático Secuencial				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				
	* Dióxido de azufre libre	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.33)				
	* Dióxido de azufre total	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.33)				

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
FML 8	* Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05) / Espectroscopia de infrarrojo	9,00	0 - 24h **	*Vino	200 ml
	* Ácido L-láctico	Enzimático Secuencial				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				

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

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
FML 9	* Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05) / Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)	9,00	0 - 24h **	*Vino	200 ml
	* Dióxido de azufre libre	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.33)				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				

** 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) / Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)	29,00	0 - 48h	*Vino	300 ml
	* Ácido L-láctico	Enzimático Secuencial				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				
	* 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
CRIJA 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				
CRIJA 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				
CRIANZA 12	* Dióxido de azufre libre	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.33)	14,50	0 - 48h	Vino	150 ml
	* Dióxido de azufre total	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.33)				
	* pH	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.32)				
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	* Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05) / Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				
CRIANZA 13	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)	38,50	0 - 48h	Vino	500 ml
	* Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05) / Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				
	* 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	* 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				

	parámetros	método análisis	precio	emisión informe	alcance	Volumen mínimo requerido
EST 16	* Estabilidad tartárica + recomendación dosis	Conductimetría				
	* Estabilidad proteica + recomendación dosis	Test térmico	37,20	5 días	*Vino	1 botella / dosis
	Turbidez	Nefelometría (PNT.11.22)				

	Parámetro	Método análisis	Precio (€)	Emisión informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
EMBOTELLADO 17	* Índice de colmatación	Filtración				
	* Dióxido de azufre libre	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.33)				
	* Dióxido de azufre total	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.33)				
	* Ácido L-málico	Enzimático Secuencial (PNT.11.05) / Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.29)				
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	* pH	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.32)		0 -48h		
	* Acidez Total tartárica	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.31)			Vino	
	Grado alcohólico	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.24)	77,20			3 botellas de 750 ml
	Acidez volátil	Espectroscopía de infrarrojo (PNT.11.26)				
	Turbidez	Nefelometría (PNT.11.22)				
	* 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 EXPORTACIÓN

	Parámetros	Método de análisis	Precio (€)	Emisión de informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
PACK EXPORTACIÓN BÁSICO	* Densidad relativa 20°C	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)				
	* Masa volúmica	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)				
	Grado alcohólico adquirido	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.24)				
	Grado alcohólico en potencia	Cálculo (PNT.11.24)				
	Grado alcohólico total	Cálculo (PNT.11.24)				
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)	20,00 €	0 - 72h	Vino	2 botellas de 750 ml
	* Extracto seco total	Espectroscopia de infrarrojo + cálculo (PNT.11.34)				
	* Extracte seco sin azucares	Espectroscopia de infrarrojo + cálculo (PNT.11.34)				
	Acidez total tartárica	Volumetría (PNT.11.10)				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				
Dióxido de azufre total	Volumetría (PNT.11.07)					
PACK EXPORTACIÓN JAPÓN	* Densidad relativa 20°C	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)				
	* Masa volúmica	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)				
	Grado alcohólico adquirido	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.24)				
	Grado alcohólico en potencia	Cálculo (PNT.11.24)				
	Grado alcohólico total	Cálculo (PNT.11.24)				
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	* Extracto seco total	Espectroscopia de infrarrojo + cálculo (PNT.11.34)				
	* Extracte seco sin azucares	Espectroscopia de infrarrojo + cálculo (PNT.11.34)	30,00 €	0 - 72h	Vi	2 botellas de 750 ml
	Acidez total tartárica	Volumetría (PNT.11.10)				
	Acidez volátil	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.26)				
	Dióxido de azufre total	Volumetría (PNT.11.07)				
	* Dióxido de azufre libre	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.33)				
	* Ácido sórbico	HPLC-DAD (PNT.11.30)				
	* Sobrepresión	Espectroscopia láser (PNT.11.35)				
	pH	Potenciometría (PNT.11.12)				

	Parámetros	Método de análisis	Precio (€)	Emisión de informe	Alcance	Volumen mínimo requerido
PACK EXPORTACIÓN BRASIL	* Masa volúmica	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.29)				
	Grado alcohólico adquirido	Espectroscopia de infrarrojo (PNT.11.24)				
	Glucosa + Fructosa	Enzimático Secuencial (PNT.11.06)				
	* Extracto seco total	Espectroscopia de infrarrojo + cálculo (PNT.11.34)				
	* Extracto seco total sin azúcar	Espectroscopia de infrarrojo + cálculo (PNT.11.34)				
	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 (PNT.11.35)				
	* 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					

