

CLIENTE: _____

Tipo Muestra/ Formato	Referencia Muestra	Nº Muestra	Tipo Muestra/ Formato	Referencia Muestra	Nº Muestra

ANÁLISIS INSTRUMENTAL

- Plaguicidas Básico CG-MS-MS
- Plaguicidas Ampliado CG-MS-MS + LC-MS-MS
- Plaguicidas Polares:
 - Cloratos-Percloratos
 - Fosetil Al + Ácido fosfónico
 - Glifosato + AMPA
- Fenoles Volátiles: 4-etilfenol + 4-etilguaiacol
- TCAs: Polihalofenoles y Polihaloanisoles
- Carbamato de etilo
- Histamina
- Ocratoxina A
- Ácido Sórbico
- Glicoles
- Ftalatos
- Sulfatos
- Metanol
- Alcoholes Superiores
- Perfiles Aromáticos: _____

METALES

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pb | <input type="checkbox"/> Cd |
| <input type="checkbox"/> As | <input type="checkbox"/> Zn |
| <input type="checkbox"/> Cu | <input type="checkbox"/> Fe |
| <input type="checkbox"/> Na | <input type="checkbox"/> Ca |
| <input type="checkbox"/> K | <input type="checkbox"/> Hg |
| <input type="checkbox"/> B | <input type="checkbox"/> Mg |
| <input type="checkbox"/> OTROS: _____ | |

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> COMPLETO Tinto / Blanco <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grado Alcohólico <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Acidez Total <input type="checkbox"/> Ácido Acético <input type="checkbox"/> Ácido L-Málico <input type="checkbox"/> Glucosa – Fructosa <input type="checkbox"/> SO₂ total <input type="checkbox"/> SO₂ libre <input type="checkbox"/> Int. Colorante + Tonalidad (Tintos) <input type="checkbox"/> Ácido L-Láctico (Blancos) <input type="checkbox"/> Ácido Cítrico <input type="checkbox"/> Ácido Tartárico <input type="checkbox"/> Ácido Ascórbico <input type="checkbox"/> Azúcares Totales (G+F+S) <input type="checkbox"/> Masa Volúmica 20°C <input type="checkbox"/> Extracto Seco Total <input type="checkbox"/> Sobrepresión <input type="checkbox"/> Í. P. T. <input type="checkbox"/> Turbidez <input type="checkbox"/> Estabilidad Proteica <input type="checkbox"/> Estabilidad Tartárica <input type="checkbox"/> Estabilidad de Materia Colorante <input type="checkbox"/> Índice de Colmatación | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> NUTRICIONAL Reg. CE 1169/2011 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Valor Calórico <input type="checkbox"/> Grasas <input type="checkbox"/> Grasas saturadas <input type="checkbox"/> Hidratos de Carbono Totales <input type="checkbox"/> Azúcares <input type="checkbox"/> Proteínas <input type="checkbox"/> Sal <input type="checkbox"/> Sodio <input type="checkbox"/> Alcohol etílico |
|--|--|

MOSTO / UVA

- Grado Probable
- Nitrógeno Amínico
- Nitrógeno Amoniacal
- NFA
- Ácido Glucónico
- Peso de 100 bayas
- °Brix
- Nitratos
- Potasio
- Ácido L-málico
- Color

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

- Brettanomyces* Medio Líquido Sniff-Brett
- Recuento de Levaduras Recuento de Mohos
- Recuento de Bacterias Acéticas
- Recuento de Bacterias Lácticas

MICROBIOLOGÍA VINO EMBOTELLADO

- Básico: Levaduras + Mohos + Bacterias Acéticas
- Ampliado: Levaduras + Mohos + B. Acéticas + B. Lácticas

MICROBIOLOGÍA Q – PCR

- Grupo Levaduras: *Brettanomyces* + *Zigosaccharomyces* + *Saccharomyces*
- Grupo Bacterias: *Acetobacter* + *Gluconobacter* + *Lactobacillus* + *Pediococcus* + *Oenococcus*
- Estudio de Precipitados – Observación microscópica
- Ensayos de Solubilidad de precipitados

ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA

- Análisis Sensorial Descriptivo - Panel de Cata Cualificado
- Defectos Organolépticos: Presencia / Ausencia

ALÉRGENOS

- Albúmina
- Caseína
- Lisozima
- Otros

CONTROL DE CALIDAD CORCHOS

- Físico – Químico: Dimensiones + Densidad + Humedad + Polvo por tapón + Capilaridad + Peróxidos
- Fuerza de Extracción
- Microbiológico: Levaduras + Mohos + B. Aerobias
- Cata Aromas Corcho
- Instrumental: TCAs: Polihalofenoles -Polihaloanisoles Transferibles

OTROS: _____

Observaciones a las muestras: _____

Acuerdo general con el cliente: En el Listado Análíticas Enología se establecen los parámetros a analizar en cada grupo y los parámetros individuales con indicación de los acreditados y no acreditados, a disposición del cliente y en la página web: www.dolmarlaboratorio.com/analisis-enologicos. Los métodos empleados serán los definidos en el Listado Análíticas Enología y siempre que sea posible se emplearán los métodos acreditados.

Fecha: _____

Aceptado Firma cliente: _____

Recepcionado Firma Laboratorio _____