

# SOLICITUD DE ANÁLISIS ENOLOGÍA

R-03/2ENO; Rev.: 11

CLIENTE: \_\_\_\_\_

| Tipo Muestra/<br>Formato | Referencia Muestra | Nº<br>Muestra | Tipo Muestra/<br>Formato | Referencia Muestra | Nº<br>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-etilguaicol
- ☐ TCAs: Polihalofenoles y Polihaloanisoles
- ☐ Carbamato de etilo
- ☐ Histamina
- ☐ Ocratoxina A
- ☐ Ácido Sórbico
- ☐ Glicoles
- ☐ Ftalatos
- ☐ Metanol
- ☐ Alcoholes superiores
- ☐ Melamina
- ☐ 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

- ☐ COMPLETO Tinto / Blanco
    - ☐ Grado Alcohólico
    - ☐ pH
    - ☐ Acidez Total
    - ☐ Ácido Acético
    - ☐ Ácido L-Málico
    - ☐ Glucosa + Fructosa (Azúc. red.)
    - ☐ SO<sub>2</sub> total
    - ☐ SO<sub>2</sub> libre
    - ☐ Int. Colorante + Tonalidad (Tintos)
    - ☐ Ácido L-Láctico (Blancos)
  - ☐ Ácido Cítrico
  - ☐ Ácido Tartárico
  - ☐ Ácido Ascórbico
  - ☐ Azúcares Totales (G+F+S)
  - ☐ Masa Volúmica 20°C
  - ☐ Extracto Seco Total
  - ☐ Sobrepresión
  - ☐ Í. P. T.
  - ☐ Turbidez
  - ☐ Estabilidad Proteica
  - ☐ Estabilidad Tartárica
  - ☐ Estabilidad de Materia Colorante
  - ☐ Índice de Colmatación

- ☐ NUTRICIONAL Reg. CE 1169/2011
    - ☐ Valor Calórico
    - ☐ Grasas
    - ☐ Grasas saturadas
    - ☐ Hidratos de Carbono Totales
    - ☐ Azúcares
    - ☐ Proteínas
    - ☐ Sal
    - ☐ Sodio
    - ☐ 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 Acreditado
- ☐ 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 Analíticas 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.tenomar.com/politica-de-privacidad/](http://www.tenomar.com/politica-de-privacidad/). Los métodos empleados serán los definidos en el Listado Analíticas Enología y siempre que sea posible se emplearán los métodos acreditados.

Fecha: \_\_\_\_\_

Aceptado Firma cliente: \_\_\_\_\_

Recepcionado Firma Laboratorio \_\_\_\_\_