

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
- 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

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> COMPLETO Tinto / Blanco                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Grado Alcohólico</li> <li><input type="checkbox"/> pH</li> <li><input type="checkbox"/> Acidez Total</li> <li><input type="checkbox"/> Ácido Acético</li> <li><input type="checkbox"/> Ácido L-Málico</li> <li><input type="checkbox"/> Glucosa + Fructosa (Azúc. red.)</li> <li><input type="checkbox"/> SO<sub>2</sub> total</li> <li><input type="checkbox"/> SO<sub>2</sub> libre</li> <li><input type="checkbox"/> Int. Colorante + Tonalidad (Tintos)</li> <li><input type="checkbox"/> Ácido L-Láctico (Blancos)</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ácido Cítrico</li> <li><input type="checkbox"/> Ácido Tartárico</li> <li><input type="checkbox"/> Ácido Ascórbico</li> <li><input type="checkbox"/> Azúcares Totales (G+F+S)</li> <li><input type="checkbox"/> Masa Volúmica 20°C</li> <li><input type="checkbox"/> Extracto Seco Total</li> <li><input type="checkbox"/> Sobrepresión</li> <li><input type="checkbox"/> Í. P. T.</li> <li><input type="checkbox"/> Turbidez</li> <li><input type="checkbox"/> Estabilidad Proteica</li> <li><input type="checkbox"/> Estabilidad Tartárica</li> <li><input type="checkbox"/> Estabilidad de Materia Colorante</li> <li><input type="checkbox"/> Índice de Colmatación</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> NUTRICIONAL Reg. CE 1169/2011                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Valor Calórico</li> <li><input type="checkbox"/> Grasas</li> <li><input type="checkbox"/> Grasas saturadas</li> <li><input type="checkbox"/> Hidratos de Carbono Totales</li> <li><input type="checkbox"/> Azúcares</li> <li><input type="checkbox"/> Proteínas</li> <li><input type="checkbox"/> Sal</li> <li><input type="checkbox"/> Sodio</li> <li><input type="checkbox"/> Alcohol etílico</li> </ul> </li> </ul> |
|---|--|

### 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  Gluten  Otros
- (postfermentación)

## 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.tenomar.com/politica-de-privacidad/](http://www.tenomar.com/politica-de-privacidad/). 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