

LABORATORIO

CATÁLOGO DE ANÁLISIS ENOLÓGICOS



PRODUCTOS AGROVIN, S.A. ESTÁ ACREDITADO POR LA ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC) CONFORME A LOS CRITERIOS EN LA NORMA UNE-EN-ISO 17025:2005 (CGA-ENAC-LEC) PARA LA REALIZACIÓN DE LOS ENSAYOS QUE FIGURAN EN EL ALCANCE DE ACREDITACIÓN Nº 1077/LE2092.



Índice

ANÁLISIS ENOLÓGICOS

	01	*CONTROLES DE VENDIMIA	Pag. 1
		Maduración fenólica (variedades uva tinta) Maduración aromática (variedades uva blanca)	
	02	CONTROLES DE FERMENTACIÓN	Pag. 2
		*Fermentación Alcohólica Fermentación maloláctica	
	03	ANÁLISIS ENOLÓGICOS BÁSICOS	Pag. 3
	04	ANÁLISIS EXPORTACIÓN	Pag. 3/4
	05	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	Pag. 4
		*Técnicas de cultivo en placa *Técnicas microscópicas *Determinaciones genéticas	
	06	COLOR Y COMPUESTOS FENÓLICOS	Pag. 5
		Características cromáticas Estudio de pardeamiento	
	07	PREVIO EMBOTELLADO Y ESTABILIZACIÓN	Pag. 6/7
		Control previo embotellado Estudios de estabilización	
	08	*ANÁLISIS MCR	Pag. 8
	09	*ANÁLISIS CROMATOGRÁFICOS	Pag. 8
	10	*DETECCIÓN DE ALÉRGENOS	Pag. 8
	11	DETERMINACIONES INDIVIDUALES	Pag. 9/10
	12	SUMINISTROS DE LABORATORIO	Pag. 11
	13	CONCEPTOS ADMINISTRATIVOS	Pag. 11
	14	ACUERDO GENERAL CON EL CLIENTE	Pag. 11/12

Los ensayos que aparecen marcados con (*) **no están acreditados** conforme la norma ENAC.



AGROVIN OFICINAS CENTRALES
Avda. de los Vinos, s/n - P.I. Alces
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Tel.+34 926 55 02 00 - Fax.+34 926 54 62 54

www.agrovin.com



01 CONTROLES DE VENDIMIA

MADURACIÓN FENÓLICA (Variedades de uva tinta)

Pack maduración fenólica	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
* Potencial de polifenoles totales	Basado método Glories	31,50	3 días	Uva tinta	250 bayas
* Polifenoles extraíbles					
* Extractabilidad de polifenoles					
* Potencial de antocianos totales					
* Antocianos extraíbles					
* Extractabilidad de antocianos					
* contribución de la pepita					
Pack parámetros físico-químicos					
* pH	OIV-MA-AS313-15	18,50	24 horas	Uva/Mosto tinto	250 bayas 250 ml
*Acidez total	PTL-006; Valoración				
*Masa volúmica	PTL-010; Densimetría electrónica				
*°Brix	OIV-OENO 466-2012				
*°Baumé	Densimetría electrónica				
*Peso de 100 bayas	Físico				
*Ácido D-glucónico	Enzimático				

Nota: se recomienda que las muestras estén refrigeradas y lleguen al laboratorio antes de las 10:00 h.

MADURACIÓN AROMÁTICA (Variedades de uva blanca)

Pack parámetros físico-químicos	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*pH	OIV-MA-AS313-15	18,50	24 horas	Uva / Mosto Blanco	250 bayas 250 ml
*Acidez total	PTL-006; Valoración				
*Masa volúmica	PTL-010; Densimetría electrónica				
*°Brix	OIV-OENO 466-2012				
*°Baumé	Densimetría electrónica				
*Peso de 100 bayas	Físico				
*Ácido D-glucónico	Enzimático				
*Precursores aromáticos glicosilados	Método Williams et al. (1995) con las modificaciones propuestas por Díez et al. (2004) y Arévalo et al. (2005)	32,00	24 horas	Uva / Mosto Blanco	250 bayas 250 ml

Nota: se recomienda que las muestras estén refrigeradas y lleguen al laboratorio antes de las 10:00 h.



02/CONTROLES DE FERMENTACIÓN

*FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

*Pack control nutricional	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*NFA (Nitrógeno fácilmente asimilable)	Cálculo	13,00	24 horas	Uva/Mosto	10 ml
*NOPA (Nitrógeno orgánico)	Enzimático				
*Amonio	Enzimático				
*Estudio de paradas de fermentación ¹	Ensayo de resiembra	49,60	5 días	vino	1.5 l

¹ Se realiza un ensayo de resiembra siguiendo el protocolo de refermentación de Agrovin. Se comprueba si se agotan los azúcares en la muestra con parada de fermentación alcohólica. Se emite un protocolo de refermentación ajustado al volumen en bodega.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Pack málico-láctico	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Ácido L-málico	PTL-003; Enzimático	7,70	24 horas	Vino	50 ml
Ácido L-láctico	PTL-002; Enzimático				
Pack seguimiento maloláctica		22,80	24 horas	Vino	500 ml
Ácido L-málico	PTL-003; Enzimático		24 horas		
Ácido L-láctico	PTL-002; Enzimático		24 horas		
*Recuento de bacterias lácticas	Cultivo en placa		5 días		
pH	OIV-MA-AS313-15		24 horas		
SO ₂ libre, total, molecular	PTL-005; Yodometría		24 horas		
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR		24 horas		
Test de capacidad maloláctica	Ensayo laboratorio	26,50	2 días	Vino	750 ml
Ácido L-málico	PTL-003; Enzimático				
Ácido L-láctico	PTL-002; Enzimático				
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				
pH	OIV-MA-AS313-15				
SO ₂ libre, total, molecular	PTL-005; Yodometría				
*Índice de Polifenoles Totales	Espectrofotometría				
Aplicación de lisozima		38,50	15 días	Vino	1 l
*Dosis efectiva de empleo	Ensayo laboratorio				
*Recuento de bacterias lácticas	Cultivo en placa				
pH	OIV-MA-AS313-15				
SO ₂ libre, total, molecular	PTL-005; Yodometría				
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				





03/ANÁLISIS ENOLÓGICOS BÁSICOS

Pack análisis enológicos básicos	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Ácido acético	PTL-004; Enzimático	18,50	24 horas	Vino	500 ml
Acidez total	PTL-006; Valoración				
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				
pH	OIV-MA-AS313-15				
SO ₂ libre, total, molecular ²	PTL-005; Yodometría				
Pack Sulfuroso					
pH	OIV-MA-AS313-15	11,50	24 horas	Vino	300 ml
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				
SO ₂ libre, total, molecular ²	PTL-005; Yodometría				

² Indicar en la solicitud de análisis si la muestra contiene ácido ascórbico.

04/ANÁLISIS EXPORTACIÓN

04/ANÁLISIS EXPORTACION 					
Pack exportación general ³	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Ácido acético	PTL-004; Enzimático	33,80	3 días	Vino	3 botellas
Acidez total	PTL-006; Valoración				
*Ácido cítrico	Enzimático				
*Extracto seco total	Cálculo				
*Masa volúmica	PTL-010; Densimetría electrónica				
Glucosa+Fructosa	PTL-001; Enzimático				
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				
Grado alcohólico total	Cálculo				
pH	OIV-MA-AS313-15				
SO ₂ total	PTL-005; Yodometría				
*Metanol	OIV-MA-AS312-03B				
Pack exportación Japón ³					
Ácido acético	PTL-004; Enzimático	42,00	5 días	Vino	3 botellas
Acidez total	PTL-006; Valoración				
*Ácido cítrico	Enzimático				
*Extracto seco total	Cálculo				
*Masa volúmica	PTL-010; Densimetría electrónica				
Glucosa+Fructosa	PTL-001; Enzimático				
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				
Grado alcohólico total	Cálculo				
pH	OIV-MA-AS313-15				
SO ₂ total	PTL-005; Yodometría				
*Metanol	OIV-MA-AS312-03B				
Ácido sórbico	HPLC				

³ La relación de análisis detallada a continuación se ajusta a lo estrictamente regulado por la normativa vigente. En caso de que el país o importador requiera algún análisis adicional se indicará en el documento Solicitud de análisis para exportación. Es necesario el envío de 3 botellas de 750 ml de muestra por cada CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN solicitado para atender posibles reclamaciones.



04/ANÁLISIS EXPORTACIÓN

Pack exportación Brasil ³	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Ácido acético	PTL-004; Enzimático	39,50	3 días	Vino	3 botellas
Acidez total	PTL-006; Valoración				
*Extracto seco total	Cálculo				
*Masa volúmica	PTL-010; Densimetría electrónica				
Glucosa+Fructosa	PTL-001; Enzimático				
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				
pH	OIV-MA-AS313-15				
SO ₂ total	PTL-005; Yodometría				
Intensidad colorante	PTL-009; Espectrofotometría				
*Turbidez	Nefelometría				
*Híbridos (diglucósido de malvidina)	OIV-MA-AS315-03; Luz de Wood				
Anexo VIII	Certificado				

³ La relación de análisis detallada a continuación se ajusta a lo estrictamente regulado por la normativa vigente. En caso de que el país o importador requiera algún análisis adicional se indicará en el documento Solicitud de análisis para exportación. Es necesario el envío de 3 botellas de 750 ml de muestra por cada CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN solicitado para atender posibles reclamaciones.

05/ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

*TÉCNICAS DE CULTIVO EN PLACA

Pack control microbiológico	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*Recuento de levaduras	Cultivo en placa	37,50	2-5 días	Vino/Mosto	750 ml
*Recuento de hongos filamentosos					
*Recuento de bacterias acéticas					
*Recuento de bacterias lácticas					
*Recuento de <i>Brettanomyces</i>					

*TÉCNICAS MICROSCÓPICAS

*Determinaciones individuales

*Observación al microscopio ⁴	Microscopía	30,00	2-5 días	Vino/Mosto	100 ml
*Viabilidad celular de levaduras	Tinción	10,00	2-5 días	Vino/Mosto	100 ml

⁴ 4 Sólo se analizarán muestras con precipitado visible o turbidez evidente. Se incluye imagen obtenida al microscopio en el informe. Si se desea un estudio más detallado acerca de la naturaleza de un precipitado o turbidez se podrán efectuar pruebas complementarias con su tarifa correspondiente. Consultar con el laboratorio.

*DETERMINACIONES GENÉTICAS

*Determinaciones individuales

* <i>Brettanomyces</i>	PCR	90,00	2-3 semanas	Vino/Mosto	250 ml
*Implantación cepa <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	PCR	150,00	1-2 semanas	Vino/Mosto	250 ml
*Implantación cepa <i>Oenococcus oeni</i>	PCR	75,00	1-2 semanas	Vino	250 ml



06/COLOR Y COMPUESTOS FENÓLICOS



CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS

Pack Color	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Intensidad colorante	PTL-009; Espectrofotometría	24,20	24-48 horas	Vino tinto	200 ml
DO 420 nm	PTL-009; Espectrofotometría				
DO 520 nm	PTL-009; Espectrofotometría				
DO 620 nm	PTL-009; Espectrofotometría				
Tonalidad	PTL-009; Espectrofotometría				
*Índice Polifenoles Totales	Espectrofotometría				
*Antocianos	Espectrofotometría				
* Taninos	Espectrofotometría				

ESTUDIO DE PARDEAMIENTO

Estudio pardeamientos⁵

DO 420 nm	PTL-009; Espectrofotometría	45,00	2 días	Vino blanco/ rosado	750 ml
*DO 440 nm	Espectrofotometría				
*Catequinas	Espectrofotometría				
*Dosis efectiva de empleo	Ensayo laboratorio				

⁵ Se llevan a cabo dos ensayos sobre la muestra recibida para eliminar el pardeamiento. En el informe de resultados se incluyen los datos analíticos obtenidos en los ensayos realizados así como una recomendación de tratamiento en base a los resultados obtenidos.





07/PREVIO EMBOTELLADO Y ESTABILIZACIÓN

CONTROL PREVIO EMBOTELLADO

Pack estabilidad antes del embotellado	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*Recuento de levaduras	Cultivo en placa	54,50	2-5 días	Vino tinto	1,5 l
*Recuento de hongos filamentosos	Cultivo en placa				
*Recuento de bacterias acéticas	Cultivo en placa				
*Recuento de bacterias lácticas	Cultivo en placa				
*Recuento de <i>Brettanomyces</i>	Cultivo en placa				
pH	OIV-MA-AS313-15				
SO ₂ libre, total, molecular	PTL-005; Yodometría				
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				
*Estabilidad tartárica	Conductividad				
*Estabilidad de materia colorante	Congelación/Espectrofotometría				
Intensidad colorante	PTL-009; Espectrofotometría				
DO 420 nm	PTL-009; Espectrofotometría				
DO 520 nm	PTL-009; Espectrofotometría				
DO 620 nm	PTL-009; Espectrofotometría				
Tonalidad	PTL-009; Espectrofotometría				
*Recuento de levaduras	Cultivo en placa	54,50	2-5 días	Vino blanco/ rosado	1,5 l
*Recuento de hongos filamentosos	Cultivo en placa				
*Recuento de bacterias acéticas	Cultivo en placa				
*Recuento de bacterias lácticas	Cultivo en placa				
*Recuento de <i>Brettanomyces</i>	Cultivo en placa				
pH	OIV-MA-AS313-15				
SO ₂ libre, total, molecular	PTL-005; Yodometría				
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR				
*Estabilidad tartárica	Conductividad				
*Estabilidad proteica	Desnaturalización				

*ENSAYOS DE ESTABILIZACIÓN

*Estabilización proteica con bentonita ⁶	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*Estabilidad proteica	Desnaturalización	45,00	2 días	Vino blanco/ rosado	750 ml
*Dosis efectiva de empleo	Ensayo laboratorio				

⁶ El ensayo se realizará con bentonita Maxibent G a no ser que el cliente solicite otro tipo de bentonita en la solicitud de análisis. Se llevan a cabo ensayos sobre la muestra recibida con distintas dosis de bentonita en función de la inestabilidad inicial. En el informe de resultados se incluyen los datos analíticos obtenidos en los ensayos realizados así como una recomendación de tratamiento en base a los resultados obtenidos.

* Estabilización tartárica con CMC ⁷	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*Estabilidad tartárica	Conductividad	45,00	2 días	Vino blanco/ rosado	750 ml
*Dosis efectiva de empleo	Ensayo laboratorio				

⁷ Se llevan a cabo ensayos sobre la muestra recibida con distintas dosis de Estabichel líquida en función de la inestabilidad inicial. En el informe de resultados se incluyen los datos analíticos obtenidos en los ensayos realizados así como una recomendación de tratamiento en base a los resultados obtenidos.



07/PREVIO EMBOTELLADO Y ESTABILIZACIÓN

Estudio estabilidad tartárica por intercambio catiónico ⁸		Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
pH	OIV-MA-AS313-15	95,00	2-5 días	Vino blanco/ rosado	1,5 litros
Acidez total	PTL-006; Valoración				
*Potasio	Potenciometría con electrodo selectivo				
*Calcio	Colorimetría				
*Estabilidad tartárica	Conductividad				
*Porcentaje de mezcla	Ensayo laboratorio				
pH	OIV-MA-AS313-15	95,00	2-5 días	Vino tinto	1,5 litros
Acidez total	PTL-006; Valoración				
*Potasio	Potenciometría con electrodo selectivo				
*Estabilidad tartárica	Conductividad				
*Porcentaje de mezcla	Ensayo laboratorio				

⁸ Este estudio incluye la preparación de un permeado y de dos mezclas de vino testigo y permeado para determinar el porcentaje de estabilización. En el informe de resultados se incluirán los datos analíticos anteriormente detallados, tanto del vino testigo como de la mezcla estabilizada, y el porcentaje de mezcla necesario para conseguir la estabilización de la muestra.

*ESTUDIOS DE ELIMINACIÓN DE AROMAS DE REDUCCIÓN

Eliminación de aromas de reducción⁹

*Estudio organoléptico	Cata	45,00	3 días	Vino	750 ml
*Dosis efectiva de empleo	Ensayo laboratorio				

⁹ Se llevan a cabo dos ensayos sobre la muestra recibida para eliminar los aromas de reducción no deseados. En el informe de resultados se incluyen los datos analíticos obtenidos en los ensayos realizados así como una recomendación de tratamiento en base a los resultados obtenidos.





08/*ANÁLISIS MCR (MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO)

Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*°Brix	OIV-MA-AS2-02	4,20	24 horas	Mosto	100 g
*Conductividad	OIV-MA-F1-01	8,00	24 horas	Mosto	500 g
*Grado alcohólico adquirido	OIV-MA-F1-03	9,00	24 horas	Mosto	500 g
*Acidez total	OIV-MA-F1-05	7,20	24 horas	Mosto	500 g
*pH (25°Brix)	OIV-MA-F1-06	7,20	24 horas	Mosto	500 g
*Dióxido de azufre total	Paul	8,00	24 horas	Mosto	500 g
*DO 425 nm (25°Brix)	OIV-MA-F1-08	9,00	24 horas	Mosto	500 g
*Índice de Folin	OIV-MA-F1-13	15,00	24 horas	Mosto	500 g
*Índice de refracción	OIV-OENO 466-2012	2,50	24 horas	Mosto	100 g
*Masa volúmica	OIV-OENO 466-2012	2,50	24 horas	Mosto	100 g
*Azúcares totales	OIV-OENO 466-2012	2,50	24 horas	Mosto	100 g
*Grado alcohólico potencial	OIV-OENO 466-2012	2,50	24 horas	Mosto	100 g

09/*ANÁLISIS CROMATOGRÁFICOS

Determinaciones incluidas	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*Aminas Biógenas (Histamina, Tiramina, Putrescina, Feniletilamina, Cadaverina)	Cromatografía líquida HPLC	56,00	3-4 semanas	Vino	500 ml
*Comp. Organoclorados (Clorofenoles y Cloroanisoles)	Cromatografía gases-masas	115,00	3-4 semanas	Vino	500 ml
*Fenoles volátiles (4-etilfenol y 4-etilguayacol)	Cromatografía gases	78,00	1-2 semanas	Vino	500 ml
*Plaguicidas y fungicidas multirresiduo (screening 13 compuestos) ¹⁰	Cromatografía gases	50,00	3-4 semanas	Vino	750 ml
Ocratoxina A	Cromatografía líquida HPLC	68,00	3-4 semanas	Vino	500 ml

¹⁰Compuestos incluidos: bromopropilato, captafol, captan, clorpirifos, clozolinato, diclofuanida, fenarimol, fenitrotion, folpet, iprodiona, metilparation, procimidona, vinclozolina.

10/*DETECCIÓN DE ALÉRGENOS

Determinaciones incluidas	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*Proteína de huevo (ovoalbúmina)	ELISA	75,00	2-3 semanas	Vino	750 ml
*Caseína	ELISA	75,00	2-3 semanas	Vino	750 ml



11/DETERMINACIONES INDIVIDUALES

Determinación	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*Acetaldehído	Enzimático	8,00	24 horas	Vino/Mosto	100 ml
Acidez total	PTL-006; Valoración	4,20	24 horas	Vino/Mosto	100 ml
*Acidez total (grado acético)	Volumetría de neutralización (OENO 52-2000)	7,00	2 días	Vinagre	200 ml
*Acidez volátil	García-Tena	7,00	2 días	Vino/Mosto	200 ml
Ácido acético	PTL-004; Enzimático	4,80	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Ácido ascórbico	HPLC	10,00	5 días	Vino	100 ml
*Ácido cítrico	Enzimático	8,00	24 horas	Vino	100 ml
*Ácido D-glucónico	Enzimático	8,00	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Ácido gálico ¹¹	Cálculo	1,50	2 días	Vino/Mosto	200 ml
Ácido L-láctico	PTL-002; Enzimático	4,80	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
Ácido L-málico	PTL-003; Enzimático	4,80	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Ácido sórbico	HPLC	10,00	3 días	Vino	100 ml
*Ácido tartárico	Colorimetría	8,00	24 horas	Vino/Mosto	100 ml
*Ácido tartárico	HPLC	10,00	2-3 días	Vino/Mosto	100 ml
*Amonio	Enzimático	8,00	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Antocianos totales	Espectrofotometría	10,00	2-3 días	Vino tinto	200 ml
*Azúcares reductores	Rebelein	10,00	2-3 días	Vino/Mosto	100 ml
*Azúcares reductores	Rebelein	13,00	2-3 días	Lías/Orujo	300 g
*Azúcares totales	Rebelein	10,00	2-3 días	Vino/Mosto	100 ml
*Azúcares totales	Enzimático	8,00	2-3 días	Vino/Mosto	100 ml
*°Brix	Refractometría	4,20	24 horas	Mosto	100 ml
*°Baumé	Densimetría electrónica	4,20	24 horas	Mosto	100 ml
*Calcio	Colorimetría	8,00	48 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Catequinas	Espectrofotometría	15,00	2-3 días	Vino	200 ml
*Cenizas	OIV-MA-AS2-04; Gravimetría	15,00	2-3 días	Vino	100 ml
*Cloruros	Potenciometría	8,00	2-3 días	Vino/Mosto	200 ml
*CO ₂	Cilindro Veitshöchheimer	6,00	48 horas	Vino	250 ml
*CO ₂	Enzimático	6,00	24 horas	Vino	100 ml
*Cobre	Colorimetría	8,00	48 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Coeficiente de filtrabilidad	Filtración/Cálculo	28,00	48 horas	Vino	2 l
*Conductividad	Conductimetría	8,00	24 horas	Vino/Mosto	150 ml
*Contenido calórico	Cálculo	25,50	24-48 horas	Vino	200 mL
*Defectos organolépticos	Cata (se observa/no se observa)	8,00	24 horas	Vino	250 ml
*Densidad óptica (DO)	Espectrofotometría	1,50	24 horas	Vino/Mosto	100 ml
*Densidad relativa	PTL-010; Densimetría electrónica	4,20	24 horas	Vino/Mosto	250 ml
*Estabilidad materia colorante	Congelación/Espectrofotometría	8,00	24 horas	Vino/Mosto	200 ml
*Estabilidad proteica	Desnaturalización	10,00	24 horas	Blanco/Rosado	200 ml
*Estabilidad tartárica	Ind. Estab. tartárica (IET)	15,00	2-3 días	Vino tinto	750 ml
*Estabilidad tartárica	Conductividad	12,00	2-3 días	Vino	250 ml
*Estudio organoléptico (cata)	Análisis sensorial	20,00	48 horas	Vino	750 ml
*Extracto seco total ¹¹	Cálculo	1,50	24 horas	Vino/Mosto	400 ml
*Extracto seco no reductor ¹¹	Cálculo	1,50	24 horas	Vino/Mosto	200 ml



11/DETERMINACIONES INDIVIDUALES

Determinación	Método de análisis	Tarifa [€/muestra]	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
*Ferrocianuro en suspensión	CEE 2676/90; Precipitación (ausencia/presencia)	8,00	24 horas	Vino/Mosto	200 ml
*Filtración de muestra	Filtración	8,00	24 horas	Vino	-
*Fructosa	Enzimático	4,80	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Glicerol	Enzimático	8,00	24 horas	Vino	50 ml
*Glucanos/pectinas	Precipitación	10,00	24 horas	Vino	200 ml
Glucosa+Fructosa	PTL-001; Enzimático	4,80	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Glucosa	Enzimático	4,80	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
Grado alcohólico adquirido	PTL-008; NIR	4,20	24 horas	Vino/Mosto	100 ml
*Grado alcohólico adquirido	Destilación/Densimetría electrónica	7,50	24 horas	Vino/Mosto	500 ml
*Grado alcohólico adquirido	Destilación/Densimetría electrónica	9,00	24 horas	Lías/Orujo	300 g
*Grado alcohólico total ¹¹	Cálculo	1,50	24 horas	Vino	100 ml
*Híbridos (diglucósido de malvidina)	OIV-MA-AS315-03 ; Luz de Wood	8,00	2 días	Vino	50 ml
*Hierro total	Colorimetría	8,00	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Índice de colmatación	Filtración	9,50	24 horas	Vino	500 ml
*Índice de Folin	OIV-MA-AS2-10; Espectrofotometría	7,50	24 horas	Vino/Mosto	200 ml
*Índice de polifenoles totales (IPT)	Espectrofotometría	4,20	24 horas	Vino	100 ml
*Índice de PVPP	Espectrofotometría	15,00	2-3 días	Vino tinto	200 ml
Intensidad colorante/Tonalidad	PTL-009;Espectrofotometría	4,20	24 horas	Vino	100 ml
*Iones ferrocianuro en disolución	CEE 2676/90; Precipitación (ausencia/presencia)	8,00	48 horas	Vino/Mosto	200 ml
*Masa volúmica	PTL-010; Densimetría electrónica	4,20	24 horas	Vino/Mosto	250 ml
*Metanol	OIV-MA-AS312-03B; Colorimetría	13,00	2-3 días	Vino	500 ml
*Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA)	Enzimático/Cálculo	13,00	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*NOPA (Nitrógeno orgánico)	Enzimático	8,00	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Oxígeno disuelto	Oximetría	4,20	24 horas	Vino	100 ml
pH	OIV-MA-AS313-15	4,20	24 horas	Vino/Mosto	100 ml
*Potasio	Potenciometría electrodo selectivo	8,00	2-3 días	Vino/Mosto	200 ml
*Potencial redox	Potenciometría	6,00	2-3 días	Vino/Mosto	100 ml
*Recuento bacterias acéticas	Cultivo en placa	11,80	2-3 días	Vino/Mosto	200 ml
*Recuento bacterias lácticas	Cultivo en placa	11,80	5-7 días	Vino/Mosto	200 ml
*Recuento <i>Brettanomyces</i>	Cultivo en placa	15,80	5-10 días	Vino/Mosto	200 ml
*Recuento hongos filamentosos	Cultivo en placa	11,80	2-3 días	Vino/Mosto	200 ml
*Recuento levaduras	Cultivo en placa	11,80	2-3 días	Vino/Mosto	200 ml
*Sacarosa	Enzimático	8,00	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
*Sulfatos	Espectrofotometría	12,80	2-3 días	Vino blanco	200 ml
*Sulfatos	Gravimetría	18,00	5-7 días	Vino tinto	200 ml
Sulfuroso libre	PTL-005; Yodometría	4,20	24 horas	Vino/Mosto	200 ml
*Sulfuroso libre	Paul	7,00	48 horas	Vino/Mosto	200 ml
Sulfuroso total	PTL-005; Yodometría	4,20	24 horas	Vino/Mosto	200 ml
*Sulfuroso total	Paul	7,00	48 horas	Vino/Mosto	200 ml
*Taninos totales	Espectrofotometría	10,00	2-3 días	Vino tinto	200 ml
*Test pinking	Espectrofotometría	9,00	2 días	Blanco/rosado	500 ml
*Turbidez	Nefelometría	4,20	24 horas	Vino/Mosto	200 ml

¹¹ En la facturación de los análisis resultados de un cálculo, se incluirá también la de los análisis necesarios para el mismo.

12/SUMINISTROS DE LABORATORIO

Producto	Tarifa
Sobres anaerobiosis	37 € / 10 unidades
Membranas estériles 0.45 µm	30 € / 24 unidades
Tubos solución salina	42 € / 24 unidades
Embudos estériles filtración 100 ml	114,4 € / 24 unidades
Placas Petri 60 mm	3,45 € / 20 unidades
Placas Petri 90 mm	4,45 € / 30 unidades
Kit precursores aromáticos	200 € Kit

13/CONCEPTOS ADMINISTRATIVOS

Concepto	Tarifa (€)
Muestra por conjunto ¹²	1.70 €
Preparación de muestra	20.00 €
Traducción informe o certificado en inglés	6,50 €
Certificado de Libre Venta/Otros certificados/Envío documentos firmados o sellados	12,00 €
Tarifa EXPRESS	10,00 €

¹² El máximo número de muestras para la realización de un conjunto es de 30 unidades

⁰ IVA NO INCLUIDO en todos los precios de esta tarifa

14/ACUERDO GENERAL CON EL CLIENTE:

Generalidades:

- Todos los precios indicados anteriormente no llevan IVA incluido.
- Las muestras se enviarán al laboratorio acompañadas del documento "solicitud de análisis" (F-PCL-0301; disponible en www.agrovin.com), debidamente cumplimentado y firmado, que presupone el conocimiento y aceptación del presente acuerdo con el cliente. Los análisis de exportación se solicitarán cumplimentando el formato F-PCL-0303 (Solicitud de análisis para exportación).
- El precio ofertado para la realización de los servicios analíticos no contempla la realización por AGROVIN de ulteriores actuaciones ante autoridades administrativas y/o judiciales en relación con dichos servicios.
- El laboratorio de AGROVIN podrá facilitar al cliente, conjuntamente o no a los resultados de los análisis realizados, cualquier otra información referencial (valoraciones, legislación aplicable, etc). Dicha información tiene carácter meramente orientativo, siendo responsabilidad del cliente contrastar y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales que resulten de aplicación.

Recepción de muestras:

- Es responsabilidad del cliente hacer llegar al laboratorio AGROVIN las muestras en perfecto estado de conservación, así como informar de cualquier riesgo inherente a las muestras y de sus especiales condiciones de tratamiento y conservación.
- Para mayor seguridad, las muestras de lías se enviarán al laboratorio en envases de plástico, no de cristal.
- Las muestras recibidas se guardarán en el laboratorio durante el periodo de un mes desde la fecha de envío del informe de resultados al cliente en todos los casos a no ser que el cliente solicite un plazo distinto.

Realización de análisis:

- Los ensayos amparados por el alcance de la acreditación son los reflejados en el documento N° 1077/LE2092 disponible en la página web:
http://www.agrovin.com/agrv/pdf/laboratorio/ANEXO_TECNICO_AGROVIN.pdf
- El cliente indicará en la solicitud de análisis con una cruz el pack de análisis a realizar o rellenará el apartado "otros análisis" con las analíticas correspondientes según el listado anterior (empleando la misma nomenclatura). Consultar con el laboratorio en caso de duda.
- Sólo se efectuarán análisis adicionales y repeticiones de análisis en muestras cuyo resultado se haya validado dentro de los 5 días anteriores.
- La repetición de ensayos a petición del cliente, en los que se demuestre que el resultado analítico dado inicialmente se confirma, se facturará con el mismo importe.
- Si no se recibe la cantidad de muestra necesaria (información indicada anteriormente para cada determinación o pack analítico) para la realización de los análisis solicitados no se asegura la total realización de los mismos.
- En caso de existir más de un método para una misma determinación, y siempre que sea posible, se emplearán métodos acreditados, preferentemente automáticos.
- Si el cliente desea efectuar un análisis que no aparece reflejado en este documento o el empleo de un método distinto al ofertado, deberá solicitarlo previamente al laboratorio, que estudiará la solicitud y emitirá el presupuesto correspondiente en caso de su aceptación. De igual manera se procederá en caso de analizar matrices diferentes a las que aparecen reflejadas en el presente documento.

Resultados de los análisis:

- A la conclusión de los análisis, se enviará el informe analítico en soporte informático a través del correo electrónico indicado en la solicitud de análisis, o en su defecto, el correo electrónico establecido como contacto en la base de datos de Agrovin, a no ser que el cliente solicite lo contrario.
- El tiempo de obtención de resultados anteriormente citado es aproximado, pudiéndose cumplir siempre que las condiciones lo permitan.
- Aquellos análisis que, por solicitud del cliente, se requieran en un tiempo menor al estimado llevarán un coste adicional por muestra. El cliente que así lo requiera marcará la casilla de "TARIFA EXPRESS" en la solicitud de análisis.
- AGROVIN se reserva el derecho de retener la puesta a disposición de los correspondientes informes analíticos hasta la verificación de su pago, así como el derecho de facturar complementariamente el coste de realización de informes adicionales, traducciones, envíos especiales, o cualquier otro servicio distinto de los comprometidos.

Facturación y pago:

- El pago se efectuará conforme a las condiciones pactadas con el laboratorio o la delegación correspondiente de AGROVIN.
- Se aplicará un descuento sobre el precio del análisis en función del número de muestras recibidas: un 10% para 10 muestras o más, un 15 % de descuento para 15 muestras o más y un 20% de descuento para 20 muestras o más. Este descuento es orientativo ya que dependerá del tipo de analítica solicitada y el tipo de muestra. Sólo se aplicará sobre muestras que soliciten el mismo análisis. Para más información sobre descuentos o presupuestos individualizados el cliente deberá ponerse en contacto con el laboratorio a través del teléfono o dirección de e-mail indicados en este documento.
- En caso de que el cliente cancele la realización de los ensayos una vez iniciados, AGROVIN Laboratorio facturará el coste de los mismos.





Comprometidos con la Enología

AGROVIN.S.A Avda. de los Vinos, s/n - P.I Alces
13 600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54

www.agrovin.com



FEBRERO_2017

LABORATORIO AGROVIN

CALIDAD Y PRECISIÓN. LABORATORIO ACREDITADO ESPECIALIZADO EN ENOLOGÍA

AGROVIN Laboratorio dispone del Certificado de Acreditación concedido por ENAC como Reconocimiento de su Competencia Técnica conforme a los criterios en la norma UNE-EN-ISO 17025:2005. Este sello de calidad permite ofrecer resultados analíticos fiables y repetitivos, contrastados mediante ejercicios de inter-comparación de ámbito internacional y un exhaustivo control de calidad interno.

La Entidad Nacional de Acreditación es firmante de todos los Acuerdos Multilaterales de Reconocimiento, permitiendo que los informes y certificados emitidos por nuestro laboratorio sean aceptados fácilmente en el territorio nacional y en el extranjero.

El laboratorio de AGROVIN dispone de la más alta tecnología e innovador equipamiento, llevando a cabo numerosas técnicas y determinaciones. Su metodología está basada en las recomendaciones de la OIV y en la reglamentación vigente. Su equipo técnico, altamente cualificado y con amplia experiencia en el sector, le ayudará en la interpretación de resultados y búsqueda de soluciones a problemas en bodega.

AGROVIN Laboratorio ofrece una gran variedad de determinaciones microbiológicas y químicas para la industria enológica, incluyendo ensayos específicos como ensayos de estabilización y eliminación de pardeamientos, estudios de paradas de fermentación alcohólica e identificación genética de cepas de levaduras y bacterias lácticas en vino, entre otras.

Además de los análisis enológicos acreditados por ENAC, AGROVIN Laboratorio ofrece:

Controles de vendimia (maduración fenólica y maduración aromática). El estudio y conocimiento, no sólo del contenido de azúcares y ácidos, sino también de la evolución de los polifenoles y precursores del aroma, permiten conocer el momento óptimo de maduración de la uva.

Seguimientos de fermentación (fermentación alcohólica y maloláctica). Una fermentación ralentizada o parada tendrá graves consecuencias organolépticas y analíticas sobre el vino. La identificación genética de la cepa que lleva a cabo la fermentación permite un control íntegro del proceso.

Análisis microbiológicos. La determinación de poblaciones de levaduras y bacterias presentes en el vino o mosto, permite predecir su estabilidad y evolución en el tiempo, ajustando tratamientos y procesos de filtración, evitando riesgos en vino embotellado.

Color y compuestos fenólicos. Son aspectos indispensables para la valoración de la calidad de un vino tinto, no sólo por ser su primera e inmediata imagen, sino también porque es un indicador de otros aspectos relacionados con su aroma y sabor.

Estudios de estabilidad. La identificación del tipo y grado de inestabilidad permite la adopción de medidas preventivas y/o correctivas.

Detección de alérgenos. La presencia de alérgenos se determinará en base a los requisitos y criterios de la OIV para los métodos ELISA que pueden emplearse en la detección de las proteínas con potencial alergénico: proteína de huevo y caseína (Reglamento de Ejecución (UE) 579/2012).



Todos los estudios se encuentran respaldados por análisis enológicos convencionales, según metodología publicada por la OIV.

