

 <p>SERVICIO DE LABORATORIOS AGROALIMENTARIO Y FITOPATOLÓGICO</p>	<b>SOLICITUD DE ANÁLISIS DE VINOS</b>  H-RECEP.10 Rev 1, 07/03/2017	A cumplimentar por el LABORATORIO			
		Fecha de recepción:		Recepcionado por:	
		DÍA	MES	AÑO	

### DATOS DEL CLIENTE

Apellidos y nombre/Empresa: ..... CIF/NIF: .....

Dirección: ..... CP .....

Población: ..... Teléfono: ..... FAX: .....

Correo electrónico: .....  Solicito envío del informe analítico por correo electrónico y acepto que estos no sean encriptados.

### INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS A ANALIZAR

A cumplimentar por el Laboratorio:			A cumplimentar por el solicitante:			
Código Lab.	Ensayos	Muestra conforme		Identificación	Volumen muestra (mL)	Observaciones
		Sí	No			

## CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE VINO

Los resultados analíticos pueden estar condicionados por la forma de obtener y conservar la muestra. Los criterios de aceptación y rechazo de recepción de muestras en el laboratorio son los siguientes:

- No deben contener cámara de aire.
- Deben contener el volumen mínimo establecido a continuación:

Ensayo	Volumen mínimo de muestra
VIN_01, VIN_03, VIN_04	750 mL
VIN_02	500 mL

## MÉTODOS DE ENSAYO EMPLEADOS EN EL LABORATORIO

Parámetro	Técnica	Procedimiento interno
Grado alcohólico <sup>(1)</sup>	Destilación + Densimetría electrónica	PNT-VIN.05
Grado alcohólico <sup>(2)</sup>	FTIR	PNT-VIN.12
Densidad	Aerometría	PNT-VIN.06
pH <sup>(1)</sup>	Electrometría	PNT-VIN.01
pH <sup>(2)</sup>	FTIR	PNT-VIN.12
Acidez total <sup>(1)</sup>	Valoración potenciométrica	PNT-VIN.01
Acidez total <sup>(2)</sup>	FTIR	PNT-VIN.12
Acidez volátil <sup>(1)</sup>	Destilación + Valoración ácido-base	PNT-VIN.02
Acidez volátil <sup>(2)</sup>	Destilación + Valoración ácido-base. García tena	PNT-VIN.13
Sulfuroso libre	Valoración redox	PNT-VIN.04
Sulfuroso total	Valoración redox	PNT-VIN.04
Azúcares reductores	Valoración redox	PNT-VIN.03

Grupo de análisis	Ensayos	Código
Primer análisis:	Grado alcohólico <sup>(2)</sup> , densidad, pH <sup>(2)</sup> , acidez total <sup>(2)</sup> , acidez volátil <sup>(2)</sup> y sulfuroso libre	VIN_01
Control:	pH <sup>(2)</sup> , acidez total <sup>(2)</sup> , acidez volátil <sup>(2)</sup> , sulfuroso libre.	VIN_02
Embotellado:	Grado alcohólico <sup>(1)</sup> , pH <sup>(1)</sup> , acidez total <sup>(1)</sup> , acidez volátil <sup>(1)</sup> , sulfuroso libre y total, azúcares reductores	VIN_03
-	Selección de parámetros:	VIN_04
<input type="checkbox"/> Grado alcohólico <sup>(1)</sup> <input type="checkbox"/> pH <sup>(1)</sup> <input type="checkbox"/> Densidad <input type="checkbox"/> Ac. total <sup>(1)</sup> <input type="checkbox"/> Ac. volátil <sup>(1)</sup> <input type="checkbox"/> Sulfuroso libre <input type="checkbox"/> Sulfuroso total <input type="checkbox"/> Azúcares reductores		

**El solicitante acepta las normas de recepción de muestras del Laboratorio.  
El Laboratorio destruye las muestras una vez emitido y validado el informe de ensayo.**

**Conformidad del Solicitante**

(Firma)

## RETIRADA DE INFORMES

Apellidos y nombre: ..... CIF/NIF: .....

Código de muestras retiradas: ..... Fecha: .....

(Firma)