



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

Nº Solicitud

Página 1 de 2

HOJA SOLICITUD DE ENSAYO
(Laboratorio de Sidras y Derivados, Sede Central)

DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre		DNI/CIF	
Domicilio	Localidad	Teléfono	

MUESTRAS REMITIDAS Y DETERMINACIONES SOLICITADAS

Identificación de las muestras por parte del remitente

Indicar el nº del parámetro analizar (ver dorso)	Indicar el tipo de muestra e identificación que el cliente quiere hacer que conste en el boletín de análisis	Nº Registro (*)

(*) Casilla a rellenar por el laboratorio

Tenemos a su disposición el Catálogo de Servicios Analíticos del Laboratorio

Muestra recepcionada por
(Fecha y firma)

El Responsable de Laboratorio

El Solicitante
(Fecha y firma)

OBSERVACIONES

--

Número a indicar	PARÁMETROS
1	PNT-E-01: Masa volúmica, densidad relativa a 20°C y grado Brix ⁽²⁾
2	PNT-E-02: pH ⁽²⁾
3	Grado alcohólico volumétrico ⁽¹⁾ <input type="checkbox"/> PNT-E-03 (densimetría) ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT-E-22 (NIR) ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT- E-08 (espirituosos) ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> aparente
4	Acidez total ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT-E-05 (a pH 7.0) <input type="checkbox"/> PNT-E-04 (a pH 8.2) <input type="checkbox"/> PNT-E-13 (vinagre)
5	PNT-E-06: Acidez volátil ⁽²⁾
6	Dióxido de azufre total ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT- E-07 (Paul) para vinos <input type="checkbox"/> PNT- E-09 (Ripper) para sidras
7	PNT-E-15: Alcohol etílico residual por HPLC ⁽²⁾
8	PNT-E-17: Azúcares y polialcoholes por HPLC ⁽²⁾
9	Volátiles mayoritarios (CG-inyección directa) <input type="checkbox"/> PNT- E-19 (vino, sidra) ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT- E-20 (espirituosos)
10	<input type="checkbox"/> Índice de formol <input type="checkbox"/> Polifenoles totales
11	PNT-E-18: Ácidos orgánicos ⁽²⁾
12	PNT-E-11: Sobrepresión de carbónico ⁽²⁾
14	PNT-E-14: Acetaldehído y metanol por GC previa destilación ⁽²⁾
15	Parámetros incluidos en el <u>control enológico básico</u> : PNT-E-01: Masa volúmica 20°C ⁽²⁾ PNT-E-02: pH ⁽²⁾ PNT-E-04: Ac. total (a pH 8.2) ⁽²⁾ PNT- E-06: Acidez volátil ⁽²⁾ Acidez fija
16	<u>Exportación (mosto)</u> , parámetros incluidos: PNT-E-01: Densidad relativa y grado Brix ⁽²⁾ PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) ⁽²⁾ PNT-E-06: Acidez volátil Sulfuroso total Extracto seco total
17	Parámetros incluidos en el <u>control enológico de vinos</u> : PNT-E-22: Grado alcohólico (NIR) ⁽²⁾ PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) ⁽²⁾ PNT-E-06: Acidez volátil ⁽²⁾ PNT-E-07: Sulfuroso total ⁽²⁾ Azúcares residuales
18	<u>Exportación (sidra y vino)</u> , parámetros incluidos: PNT-E-01: Densidad relativa ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT-E-22: Grado alcohólico (NIR) ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT-E-03: Grado alcohólico (densimetría) ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT-E-15: etanol residual ⁽²⁾ PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) ⁽²⁾ PNT-E-06: Acidez volátil ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT-E-09: Sulfuroso total ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT- E-07: Sulfuroso total (Paul) ⁽²⁾ Extracto seco total <input type="checkbox"/> Ácido cítrico <input type="checkbox"/> PNT-E-14: metanol ⁽²⁾ <input type="checkbox"/> PNT-E-19: metanol ⁽²⁾
19	Parámetros enológicos por espectrometría FTIR (análisis rápido)
20	<input type="checkbox"/> Recuento de levaduras <input type="checkbox"/> Detección de levaduras
21	<input type="checkbox"/> Recuento de bacterias lácticas <input type="checkbox"/> Detección de bacterias lácticas
22	<input type="checkbox"/> Recuento de bacterias acéticas <input type="checkbox"/> Detección de bacterias acéticas

El Laboratorio dispone de un proceso documentado para gestionar quejas y de un acuerdo de confidencialidad legalmente ejecutable si es requerido

- (1) En el caso de matriz sidra o vino el método que se realizará por defecto será el PNT-E-22 si no se especifica lo contrario.
(2) Parámetros acreditados incluidos en anexo técnico 430/LE930