

Número a indicar	PARÁMETROS
1	PNT-E-01: Masa volúmica 20°C ⁽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 ⁽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⁾
13	Análisis cualitativo maloláctica
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 ⁽²⁾ PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) ⁽²⁾ PNT-E-06: Acidez volátil ⁽²⁾ Sufuroso 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: Sufuroso total ⁽²⁾ Azúcares residuales
18	<u>Exportación (sidra y vino)</u> , parámetros incluidos: PNT-E-01: Densidad relativa ⁽²⁾ 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-09: Sufuroso total ⁽²⁾ para sidras ó PNT- E-07 (Paul) para vinos Extracto seco total
19	Parámetros enológicos por espectrometría FTIR (análisis rápido)
20	Recuento de levaduras
21	Recuento de bacterias lácticas
22	Recuento de bacterias acéticas

PG-08/04/2

- (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