

 <p>Región de Murcia</p>	<h2>OFERTA DEL LABORATORIO</h2>	<p><b>Formato:</b> POC-08/03  <b>Edición:</b> 8  <b>Página:</b> 1 de 3  <b>Fecha:</b> 06/02/2017</p>	 <p>Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario</p>  <p><b>ENAC</b>  ENSAYOS  Nº 10781E2115</p> <p>LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA</p>
---	---------------------------------	--	--

(\*) Los ensayos marcados no están amparados por la acreditación de ENAC  
(2) Matriz no incluida en el alcance acreditado.

CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
01	Densidad relativa a 20°C	PTM-01.Densimetría electrónica	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	3,23
59	Masa volúmica a 20°C (g/ml)	PTM-01.Densimetría electrónica	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	3,23
02	Grado alcohólico total	Cálculo (Grado alcohólico adquirido y Azúcares reductores)	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	7,55 <sup>(3)</sup>
03	Grado alcohólico adquirido 20°C (%vol)	PTM-02. Destilación; Densimetría electrónica	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	7,55
04	Grado alcohólico adquirido 20°C (%vol)	PTM-03. Infrarrojo Cercano (1)	Vino, Sangría <sup>(2)</sup> (extracto < 100 g/L)	7,55
05	Extracto seco total (g/L)	PTM-01. Cálculo	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	2,46
06	Acidez total (g/L ácido tartárico)	PTM-05. Valoración automática	Vino, Sangría <sup>(2)</sup> , Mostos <sup>(2)</sup>	4,27
79	Acidez volátil (g/L ácido acético)	PTM-04. Flujo continuo	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	4,74
77	Azúcares reductores (g/L)	PTM-11. Flujo continuo	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	8,26
78	Azúcares totales (g/L)	PTM-12. Flujo continuo	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	8,26
09	Anhidrido sulfuroso total (mg/L)	PTM-06. Yodometría	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	4,79
103*	Anhidrido sulfuroso total (mg/L)	Yodometría	Mostos	4,79
10	Anhidrido sulfuroso libre (mg/L)	PTM-06. Yodometría	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	4,79
104*	Anhidrido sulfuroso libre (mg/L)	Yodometría	Mostos	4,79
11	Ácido cítrico (mg/L)	PTM-08. Enzimático automático	Vino, Sangría <sup>(2)</sup>	9,47
12	Metanol (mg/L)	PTM-07. Cromatografía de gases	Vino, Sangría <sup>(2)</sup> , Licores <sup>(2)</sup>	8,02
13*	Presencia de híbridos	Fluorescencia	Vino, Sangría	6,71
16*	Ácido sórbico (mg/L)	Espectrofotométrico	Vino, Sangría	14,34
25*		Cromatografía líquida (HPLC)		
17*	Grado Brix (% masa)	Refractometría	Mosto	2,97
102*		Cálculo	Sangría	
22*	Intensidad de color (U.A.)	Espectrofotométrico	Vino, Sangría, Mosto	6,35
24*	Ácido (L) málico (g/L)	Enzimático automático	Vino, Sangría, Mosto	9,47
26*	Ácido tartárico (g/L)	Colorímetro automático	Vino, Sangría, Mosto	4,50




(1) Alcance acreditado por ENAC: Vino con Extracto seco total ≤ 100,0 g/l. (3) La determinación de azúcares reductores se facturará adicionalmente.

VOLUMEN DE MUESTRA. El volumen mínimo de muestra para una determinación es de 200 ml. Para el grado alcohólico por destilación, el volumen mínimo será de 500 ml. En caso de lias y orujos, la muestra mínima será de 250 gamos.

Para varias analíticas el volumen mínimo de muestra será de 500 ml.

EXPORTACIONES. Se deben presentar dos botellas de 750 ml. con sus etiquetas originales, sin enmiendas.

NOTA. La matriz vino hace referencia a vinos secos, vinos dulces, vinos espumosos y vinos aromatizados

 <p>Región de Murcia</p>	<h2>OFERTA DEL LABORATORIO</h2>	<p><b>Formato:</b> POC-08/03  <b>Edición:</b> 8  <b>Página:</b> 2 de 3  <b>Fecha:</b> 06/02/2017</p>	 <p>Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario</p>  <p>LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA</p>
---	---------------------------------	--	---

(\*) Los ensayos marcados no están amparados por la acreditación de ENAC  
(2) Matriz no incluida en el alcance acreditado.




CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
27*	Antocianos (mg/L)	Colorímetro automático	Vino, Mosto	6,35
30*	Etanal (mg/L)	Cromatografía de gases	Vino; Sangría, Licores	9,47
33*	Glucosa (g/L)	Enzimático automático	Vino, Sangría	9,47
34*	Fructosa (g/L)	Enzimático automático	Vino, Sangría	9,47
35*	Glucosa/Fructosa	Cálculo	Vino, Sangría	9,47
61*	Glucosa+Fructosa (g/L)	Enzimático automático	Vino, Sangría	9,47
38*	Acetato Etilo (mg/L)	Cromatografía de gases	Vino; Sangría, Licores	8,02
39*	Ácido glucónico (g/L)	Enzimático automático	Vino, Mosto	9,47
40*	Glicerina (g/L)	Enzimático automático	Vino	9,47
44*	Potasio (mg/L)	Absorción atómica	Vino, Mosto	5,05
45*	Calcio (mg/L)	Absorción atómica	Vino, Mosto	5,05
47*	Hierro (mg/L)	Absorción atómica	Vino, Mosto	5,05
48*	Cobre (mg/L)	Absorción atómica	Vino, Mosto	5,05
49*	Extracto seco reducido (g/L)	Cálculo	Vino	10,73
50*	a*	Espectrofotométrico	Vino	1,25
51*	b*			1,25
52*	c*			1,25
53*	L*			1,25
54*	H*			1,25
55	pH	PTM-10. Potenciometría	Vino, Mosto <sup>(2)</sup> , Sangría <sup>(2)</sup>	5,14
57*	Acidez fija (g/L ácido tartárico)	Cálculo	Vino, Sangría	4,82
58*	Ácido acético (g/L)	Enzimático automático	Vino, Sangría	9,47
60*	Grado Baumé	Cálculo	Mosto	2,97
64*	Índice polifenoles totales	Espectrofotométrico	Vino, Sangría, Mosto	6,35
65*	Sacarosa (g/L)	Enzimático	Vino, Sangría	9,47
66*	Tono	Cálculo	Vino, Sangría, Mosto	6,35

VOLUMEN DE MUESTRA. El volumen mínimo de muestra para una determinación es de 200 ml. Para el grado alcohólico por destilación, el volumen mínimo será de 500 ml. En caso de llas y orujos, la muestra mínima será de 250 gramos.

Para varias analíticas el volumen mínimo de muestra será de 500 ml.

EXPORTACIONES. Se deben presentar dos botellas de 750 ml. con sus etiquetas originales, sin enmiendas.

NOTA. La matriz vino hace referencia a vinos secos, vinos dulces, vinos espumosos y vinos aromatizados

 <p>Región de Murcia</p>	<h2>OFERTA DEL LABORATORIO</h2>	<p><b>Formato:</b> POC-08/03  <b>Edición:</b> 8  <b>Página:</b> 3 de 3  <b>Fecha:</b> 06/02/2017</p>	 <p>Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario</p>  <p><b>ENAC</b> E N S A Y O S Nº 10784.E2115</p> <p>LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA</p>
---	---------------------------------	--	---

(\*) Los ensayos marcados no están amparados por la acreditación de ENAC  
(2) Matriz no incluida en el alcance acreditado.

CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
69*	Medida del equipo a comprobar	Comparación densímetro digital	Vino	15,42
70*	Densidad relativa a 20°C	Cálculo	Mosto	3,23
71*	Masa volúmica a 20°C (g/ml)	Cálculo	Mosto	3,23
72*	Azúcares reductores (g/L)	Cálculo	Mosto	8,26
74*	Medida del equipo a comprobar	Comparación refractómetro digital	Mosto	15,42
75*	Sobrepresión a 20°C (Kpa)	Afrómetro	Vino	3,29
76*	Densidad relativa 20°C	Cálculo	Mosto	3,23
80*	Turbidez (N.T.U)	Nefelometría	Vino	6,35
84*	Grado alcohólico adquirido a 20°C (%vol)	Destilación / Densimetría electrónica	Licores	7,55
86*	Índice de Folin-Ciocalteu	Espectrofotométrico	Vino	9,47
88*	Ácido ascórbico (mg/L)	Yodometría	Vino, Sangría, Mosto	4,79
93*	Ácido (L) láctico (g/L)	Enzimático automático	Vino	9,47
94*	Grado Alcohólico en potencia 20°C (%vol)	Cálculo	Mosto	2,97
98*	Grado alcohólico adquirido a 20°C	Destilación / Densimetría electrónica	Lías	12,55
99*	(%vol/masa)		Orujos	
CCAL	Contenido Calórico	Cálculo	Vino	18,27

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Firma: Responsable Técnico  Fdo.: Juan Antonio Bleda Sánchez Fecha: 06/02/2017	Firma: Responsable de Calidad  Fdo.: Rocío Gil Muñoz Fecha: 06/02/2017	Firma: Gerente  Fdo.: Luís Navarro Candel Fecha: 06/02/2017

VOLUMEN DE MUESTRA. El volumen mínimo de muestra para una determinación es de 200 ml. Para el grado alcohólico por destilación, el volumen mínimo será de 500 ml. En caso de lías y orujos, la muestra mínima será de 250 gamos.

Para varias analíticas el volumen mínimo de muestra será de 500 ml.

EXPORTACIONES. Se deben presentar dos botellas de 750 ml. con sus etiquetas originales, sin enmiendas.

NOTA. La matriz vino hace referencia a vinos secos, vinos dulces, vinos espumosos y vinos aromatizados