

OFERTA ANALÍTICA Y NORMAS
Laboratorio Enológico de Navarra

VINO, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y DERIVADOS

Negociado de Laboratorio Enológico y del Aceite

Sección de Laboratorios Agroalimentarios

Gobierno de Navarra
Departamento de Desarrollo Rural
y Medio Ambiente



Nafarroako Gobernua
Landa Garapeneko eta
Ingurumeneko Departamentua

ELABORADO:

Agurtzane Abascal
Responsable Técnico

APROBADO:

Felicidad Berrueta
Jefa Negociado laboratorio

NORMAS PARA LA RECEPCIÓN DE MUESTRAS y EMISIÓN DE INFORMES

1- PRODUCTOS QUE SE ANALIZAN EN EL LABORATORIO ENOLÓGICO DE NAVARRA

VINO

- Cava
- Vino blanco (seco, semiseco, semidulce y dulce)
- Vino rosado (seco, semiseco, semidulce y dulce)
- Vino tinto (seco, semiseco, semidulce y dulce)
- Vino dulce natural
- Vino de aguja
- Vino de licor
- Vino espumoso
- Txakoli
- Vino nuevo en proceso de fermentación

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- Licores
- Aguardiente de orujo, orujo
- Anís
- Ginebra
- Pacharán
- Brandy
- Cognac
- Ron
- Vodka
- Whisky
- Tequila

OTROS Vermut, Bitter, Soda, Sangría, Cóctel aromatizado de productos vitivinícolas, Agua de bodega, Alcohol de origen vínico, Destilado, Lías, Mosto, Orujos, Sidra, Mosto de uva parcialmente fermentado, Vinagre, Zumo de uva, Bebida procedente de vino parcialmente desalcoholizado, Verjus, Mistela

2- HORARIO Y LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRAS

Las muestras se entregan directamente o por medio de transportistas en la recepción del Laboratorio Enológico (piso 1º del edificio de EVENA, Olite) en horario de atención al cliente (8:00h a 14:30h)

3- FIRMA DEL CONTRATO DE ANALISIS

Se tramita directamente la recepción de muestras para los clientes con contrato. Si no están registrados como clientes, se procede a la firma del correspondiente Contrato y entrega de la Oferta de Analítica y de las presentes normas. LA FIRMA DEL CONTRATO POR PARTE DE LOS CLIENTES SUPONE LA ACEPTACIÓN DE ESTAS NORMAS

4- DOCUMENTACIÓN

Las muestras deben ir acompañadas siempre de **LA HOJA DE SOLICITUD DE ANÁLISIS** cumplimentada en **mayúsculas u ordenador y firmada**. Los datos a cumplimentar en la Hoja de Solicitud de Análisis por el cliente son:

a) DATOS SOLICITANTE:

1. Solicitante: persona o entidad (nombre, código solicitante, nº de teléfono y correo electrónico)
2. Población

b) DATOS DE LA MUESTRA A ANALIZAR:

Para cada una de las muestras, la Hoja de Solicitud se cumplimenta como se indica, y siempre en mayúsculas u ordenador

1. Tipo de producto según el Apartado 1 de las presentes normas.
2. Referencia: datos identificativos de la muestra que el cliente quiere que aparezcan en el Informe de Ensayo.
3. Nombre análisis: los análisis solicitados, simples o compuestos, según la oferta analítica para cada muestra. Los análisis para una misma muestra se anotan uno debajo de otro, cumplimentando tantas filas de la Hoja de Solicitud como sea necesario. Cuando el Laboratorio tenga más de un método para la realización del ensayo, previamente, el Laboratorio ha seleccionado los métodos adecuados para cumplir los requisitos de los clientes. Por ello se realizará como norma general en primer lugar el indicado con el numeral (1), y si tuviese que realizar otro método se realizará el siguiente en orden correlativo.
4. Casilla Exp: Marcar con una X si la muestra corresponde con una exportación

5. Nº de ejemplares originales del Informe de ensayo que se solicitan de esa muestra en español y en inglés

- c) **DATOS RECOGIDA INFORMES DE ENSAYO:** el solicitante elige entre recoger los Informes en mano, que se los envíen por correo o que se envíen solamente por email.
 - d) **FIRMA:** el solicitante firma la solicitud y el Laboratorio pone la fecha en que se efectúa la entrega de muestras y da el nº de registro de la misma
 - e) **INFORMES DE ENSAYO**
 - 1. El cliente puede solicitar en la hoja de solicitud para una muestra Informes de Ensayo originales en castellano y/o inglés.
 - 2. Tras la aceptación por recepción de la muestra, el cliente puede:
 - a) solicitar más Informes de Ensayo originales o solicitar Copias de los Informes de Ensayo originales ya emitidos durante los 5 años siguientes a la fecha de emisión del Informe de Ensayo original
 - b) Si se solicitan nuevos originales con modificaciones, las únicas modificaciones que se admitirán, pasados 30 días, serán en la supresión de ensayos realizados que no se quiera que figuren en este nuevo informe, pero no se cambiarán las fechas del original anterior. La modificación también puede afectar al destino que figure en el nuevo boletín
 - 3. Los Informes de Ensayo se envían por correo o se entregan en mano en la recepción del Laboratorio Enológico y del Aceite de Navarra durante el horario ordinario.
 - 4. Los Informes de Ensayo no pueden reproducirse ni total ni parcialmente sin la aprobación por escrito del Laboratorio.
 - 5. Los tiempos máximos de respuesta (emisión del Informe de Ensayo) son, como norma general, de 7 días hábiles. Ver normativa relativa a la declaración de los días inhábiles en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.
- Existen HOJAS DE RECLAMACIÓN Y SUGERENCIAS a disposición de los clientes en la recepción del Laboratorio Enológico.

5- REQUISITOS PARA LA ACEPTACIÓN DE MUESTRAS

Para que sean aceptadas las muestras deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) El producto a analizar y los parámetros solicitados deben limitarse a lo especificado en el Oferta Analítica y en el Apartado 1 de las presentes normas. El Laboratorio informará al cliente si considera que el método seleccionado se considera no apropiado.
- b) Las muestras deben estar identificadas por parte del cliente de forma clara e individual, sin posibilidad de confusión entre muestras y, todas ellas identificadas en su recipiente, con la misma referencia anotada en la Hoja de Solicitud de Análisis.
- c) Todos los apartados de la Hoja de Solicitud de Análisis deben estar cumplimentados correctamente.
- d) Para las muestras de vino y muestras de bebidas espirituosas, se exige un volumen mínimo de 0,75 litros, salvo parámetros concretos que precisen menor volumen y, siempre, previa consulta con el Laboratorio Enológico de Navarra.
- e) Las muestras deben presentarse en un recipiente bien cerrado y lleno, sin posibilidad de que el tapón se salga o se vierta líquido.
- f) Las muestras deben presentar apariencia normal, sin fermentaciones, ni exceso de turbideces. Cuando existan desviaciones de las condiciones especificadas se avisará al cliente, se incluirá un descargo de responsabilidad en el informe indicando qué resultados pueden verse afectados por la desviación.

- g) Para las muestras que van a mercado intracomunitario o mercado con terceros países (aunque no se solicite la analítica de exportación) deben aportarse dos botellas por muestra. No se procederá al registro de la muestra mientras no se aporten las dos botellas. Las botellas tendrán las etiquetas originales y estarán vestidas tal como vayan a ser exportadas. El laboratorio custodiará la contramuestra entregada durante 6 meses a partir del mes siguiente a la recepción de la muestra. Al finalizar el plazo durante el siguiente mes, el cliente podrá recuperar la contramuestra. Para ello deberá aportar previamente al laboratorio: nº de muestra y día que va a venir a recogerla. Pasado ese plazo las muestras se eliminarán.
- h) Para las muestras de las que se solicitan análisis físico-químicos y microbiológicos es preciso aportar dos botellas, una para cada tipo de análisis.
- i) La Hoja de Solicitud de Análisis debe estar firmada por el solicitante, aceptando con su firma los métodos de ensayo del laboratorio el orden de los métodos a realizar descrito y la posible subcontratación de ensayos, cuando sea necesario.
- j) Tras la aceptación de la muestra por recepción sólo se admiten cambios referidos a la parte analítica si la muestra no ha sido abierta por el Laboratorio.

6- INFORMACIÓN TÉCNICA

- a) Se entregarán resultados en el mismo día de la recepción de muestras si estas son entregadas antes de las 10:30h en recepción para los siguientes parámetros y matrices:
 - 1. Para el mosto de uva filtrado en control de maduración las determinaciones grado probable, pH, acidez total y ácido málico.
 - 2. Para el “vino nuevo en proceso de fermentación”, consistente en el contenido en glucosa + fructosa, ácido acético y el ácido L-málico. Para otras determinaciones se dará entrada como “vino” y se procederá de forma habitual.
 - 3. Para vinos secos el análisis de las determinaciones incluidas en el grupo “Completo”
 - 4. Determinaciones individuales con métodos enzimáticos automatizados (málico, láctico, nitrógeno fácilmente asimilable) y sulfuroso libre y total, grado NIR, acidez total y pH. Consultar con laboratorio.
- b) La solicitud del Grado Alcohólico Volumétrico Adquirido está relacionada con el contenido en azúcares:
 - a. Vinos con azúcares < 20g/l: se solicita el Grado Alcohólico Volumétrico Adquirido – Mét. Interno PNT-MI-1000
 - b. Vinos con azúcares > 20g/l: se solicita el Grado Alcohólico Volumétrico Adquirido - Mét. Oficial PNT-AN-1325
- c) Para vinos cuyo contenido en azúcares se desconoce, se solicita el análisis de Azúcares totales y en función del resultado, el Laboratorio Enológico realiza el Grado Alcohólico Volumétrico Adquirido por el método que corresponda.
- d) Los Métodos Oficiales en vino sólo se realizan previa autorización de un Responsable del Laboratorio
- e) En caso de que haya que realizar un cambio de método por causas imputables al cliente, se cobrará el análisis teniendo en cuenta la realización de los dos métodos.

OFERTA ANALÍTICA

ANÁLISIS COMPUESTOS

COMPLETO

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
ACIDEZ TOTAL	PNT-MI-1006	Volumetría	8,16 (secos)
ACIDEZ VOLÁTIL	PNT-MI-1012	Esp. UV-VIS/Enz.	
ÁCIDO ACÉTICO	PNT-MI-1012	Esp. UV-VIS/Enz.	
ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE	PNT-MI-1010	Esp. UV-VIS	
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL	PNT-MI-1010	Esp. UV-VIS	
AZÚCARES TOTALES	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz.	9,18 (dulces)
GRADO ALC. VOLUMETRICO ADQUIRIDO	PNT-MI-1000	Esp. Infrarroja	
GRADO ALC. VOLUMETRICO ADQUIRIDO	OIV-MA-AS312-01/B	Densimetría Electrónica	
pH	PNT-MI-1032	Potenciometría	

EXPORTACIÓN VINOS

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
ACIDEZ TOTAL	PNT-MI-1006	Volumetría	16,32 (secos)
ACIDEZ VOLÁTIL	OIV-MA-AS313-02	Volumetría	
ACIDO CÍTRICO	PNT-MI-1212	Esp. UV-VIS/Enz.	
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL	PNT-MI-1010	Esp. UV-VIS	
AZÚCARES TOTALES	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz	
EXTRACTO SECO TOTAL	PNT-MI-1025	Cálculo	18,36 (dulces)
GRADO ALC. VOLUMETRICO ADQUIRIDO	PNT-MI-1000	Esp. Infrarroja	
	OIV-MA-AS312-01/B	Densimetría Electrónica	
MASA VOLÚMICA A 20º	OIV-MA-AS2-01/B	Densimetría Electrónica	
METANOL	PNT-MI-1051	CG-FID	
DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS	(para exportación de vinos a granel)		

EXPORTACIÓN ESPIRITUOSOS

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
GRADO ALC. VOLUMÉTRICO ADQUIRIDO	CEE nº2870/2000	Densimetría Electrónica	5,10
MASA VOLÚMICA A 20º	PNT-MI-1901	Densimetría Electrónica	
GRADO BAUMÉ	PNT-MI-1901	Cálculo	



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

EXPORTACIÓN VINOS - BRASIL

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
METANOL	PNT-MI-1051	CG-FID	27,70 (secos)
GRADO ALC. VOLUMETRICO ADQUIRIDO	PNT-MI-1000	Esp. Infrarroja	
	OIV-MA-AS312-01/B	Densimetría Electrónica	
EXTRACTO SECO REDUCIDO	PNT-MI-1025	Cálculo	
AZÚCARES TOTALES	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz	29,64 (dulces)
ACIDEZ TOTAL	PNT-MI-1006	Volumetría	
ACIDEZ VOLÁTIL	OIV-MA-AS313-02	Volumetría	
SULFATOS	PNT-MI-1016	Precipitación	

BÁSICO SEGUIMIENTO

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
ACIDEZ TOTAL	PNT-MI-1006	Volumetría	26,23 (blanco)
ÁCIDO ACÉTICO	PNT-MI-1012	Esp. UV-VIS/Enz.	
ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE	PNT-MI-1010	Esp. UV-VIS	
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL	PNT-MI-1010	Esp. UV-VIS	
AZÚCARES TOTALES	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz	30,31 (tinto)
EXTRACTO SECO TOTAL	PNT-MI-1025	Cálculo	
GRADO ALC. VOLUMETRICO ADQUIRIDO	PNT-MI-1000	Esp. Infrarroja	28,27 (rosado)
	OIV-MA-AS312-01/B	Densimetría Electrónica	
pH	PNT-MI-1032	Potenciometría	+1,90 (dulces)
MASA VOLÚMICA A 20º	OIV-MA-AS2-01/B	Densimetría Electrónica	
ÁCIDO L-MÁLICO	PNT-MI-1014	Esp. UV-VIS/Enz.	
INTENSIDAD COLORANTE rosados/tintos	OIV-MA-AS2-07B	Esp. UV-VIS	
DENSIDAD ÓPTICA 280 nm tintos	PNT-MI-1070	Esp. UV-VIS	

GRUPO MICROBIOLOGÍA

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
RECUENTO DE BACTERIAS ACÉTICAS	PNT-MI-1061	Recuento en Placa	30,60
RECUENTO DE BACTERIAS LÁCTICAS			
RECUENTO DE LEVADURAS			
RECUENTO DE MOHOS			



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

CONTROL FERMENTACIÓN 1 (Vinos en proceso de fermentación/Volumen necesario 50 ml)

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
ÁCIDO ACÉTICO	PNT-MI-1012	Esp. UV-VIS/Enz.	5,10
GLUCOSA + FRUCTOSA	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz.	

CONTROL FERMENTACIÓN 2 (Vinos en proceso de fermentación/Volumen necesario 50 ml)

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
ÁCIDO ACÉTICO	PNT-MI-1012	Esp. UV-VIS/Enz.	6,63
ÁCIDO L-MÁLICO	PNT-MI-1014	Esp. UV-VIS/Enz.	
GLUCOSA + FRUCTOSA	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz.	

FINAL FERMENTACIÓN (Vinos terminado seco /Volumen necesario 50 ml)

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
ÁCIDO ACÉTICO	PNT-MI-1012	Esp. UV-VIS/Enz.	8,67
ÁCIDO L-MÁLICO	PNT-MI-1014	Esp. UV-VIS/Enz.	
GLUCOSA + FRUCTOSA	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz.	
GRADO ALC. VOLUMETRICO ADQUIRIDO	PNT-MI-1000	Esp. Infrarroja	

MOSTOS DE UVA CONTROL MADURACIÓN (Volumen necesario 50 ml)

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
GRADO PROBABLE	PNT-MI-1002	Refractometría	1,84
pH	PNT-MI-1032	Potenciometría	2,33
ACIDEZ TOTAL	PNT-MI-1006	Volumetría	2,35
ACIDO L-MÁLICO	PNT-MI-1014	Esp. UV-VIS/Enz.	5,10

GRUPO COLOR

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
DENSIDAD OPTICA 420 nm	OIV-MA-AS2-07B	Esp. UV-VIS	6,12
DENSIDAD OPTICA 520 nm			
DENSIDAD OPTICA 620 nm			
INTENSIDAD COLORANTE			
DENSIDAD OPTICA 280 nm (IPT)	PNT-MI-1070	Esp. UV-VIS	



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

ALCOHOLES SUPERIORES EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)
	Código	Técnica	
1-BUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	8,16
1-PROPANOL			
2-BUTANOL			
ACETALDEHIDO			
ACETATO DE ETILO			
ISOAMÍLICOS			
ISOBUTANOL			
METANOL	PNT-MI-1051	CG-FID	

ANÁLISIS SIMPLES

VINOS

Los numerales (1) y (2) indican el método elegido que se acepta, en orden correlativo de preferencia

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO(€)	ACR
	Código	Técnica		
1-BUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
1-PROPANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
2-BUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ACETALDEHIDO	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ACETATO DE ETILO	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ÁCIDO ACÉTICO	PNT-MI-1012	Esp. UV-VIS/Enz.	2,35	SI
ÁCIDO ASCÓRBICO	PNT-MI-1017	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	NO
ÁCIDO BENZOICO	PNT-MI-1007	CL-DAD	9,89	NO
ACIDEZ FIJA	OIV-MA-AS313-03	Cálculo	2,04	SI
ACIDEZ TOTAL	(1)PNT-MI-1006	Volumetría	2,35	SI
	(2)OIV-MA-AS313-01	Volumetría	2,35	SI
ACIDEZ VOLÁTIL	OIV-MA-AS313-02	Volumetría	2,35	SI
ACIDEZ VOLÁTIL	PNT-MI-1012	Esp. UV-VIS/Enz.	2,35	NO
ACIDO CÍTRICO	PNT-MI-1212	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	SI
ÁCIDO D-GLUCÓNICO	PNT-MI-1213	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	SI
ACIDO L-LÁCTICO	PNT-MI-1015	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	SI
ACIDO L-MÁLICO	PNT-MI-1014	Esp. UV-VIS/Enz.	5,10	SI
ACIDO SÓRBICO	PNT-MI-1011	CL-DAD	9,89	SI
ÁCIDO SALICÍLICO	PNT-MI-1007	CL-DAD	9,89	NO
ACIDO TARTÁRICO	PNT-MI-1013	Esp. UV-VIS	6,12	NO
ALCALINIDAD DE CENIZAS	PNT-MI-1019	Volumetría	2,94	NO



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO(€)	ACR
ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE	(1)PNT-MI-1010	Esp. UV-VIS	2,33	SI
	(2)PNT-MI-1274	Volumetría	2,33	SI
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL	(1)PNT-MI-1010	Esp. UV-VIS	2,33	SI
	(2)PNT-MI-1274	Volumetría	2,33	SI
ANTOCIANOS	PNT-MI-1251	Esp. UV-VIS	3,06	NO
AZÚCARES TOTALES (G+F+SAC)	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz.	2,33	SI
CADMIO	PNT-MI-1022	HGAA	24,48	NO
CALCIO	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	SI
CASEINA	PNT-MI-1028	ELISA	1-3=51 4-10=40,80 >10=30,60	NO
CATEQUINAS	PNT-MI-1253	Esp. UV-VIS	3,06	NO
CENIZAS	PNT-MI-1019	Gravimetría	3,06	NO
CLORUROS	PNT-MI-1036	Potenciometría	2,55	NO
COBRE	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	SI
COLORANTES SINTETICOS	PNT-MI-1033	Extracción/Fijación	6,43	NO
CONDUCTIVIDAD	PNT-MI-3001	Conductimetría	2,33	NO
CONTENIDO CALÓRICO	PNT-MI-1073	Cálculo	Secos: 7,94 Dulces: 9,87	NO
COORDENADA CIELAB a*	OIV-MA-AS2-11	Esp. UV-VIS	4,08	SI
COORDENADA CIELAB b*	OIV-MA-AS2-11	Esp. UV-VIS	4,08	SI
COORDENADA CIELAB L*	OIV-MA-AS2-11	Esp. UV-VIS	4,08	SI
COORDENADA CIELAB C*	OIV-MA-AS2-11	Esp. UV-VIS	4,08	SI
COORDENADA CIELAB H*	OIV-MA-AS2-11	Esp. UV-VIS	4,08	SI
DENSIDAD OPTICA 280 nm (IPT)	PNT-MI-1070	Esp. UV-VIS	2,04	SI
DENSIDAD OPTICA 420 nm	OIV-MA-AS2-07B	Esp. UV-VIS	2,04	SI
DENSIDAD OPTICA 520 nm	OIV-MA-AS2-07B	Esp. UV-VIS	2,04	SI
DENSIDAD OPTICA 620 nm	OIV-MA-AS2-07B	Esp. UV-VIS	2,04	SI
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	OIV-MA-AS2-01/B	Densimetría Electrónica	1,53	SI
ESTABILIDAD PROTEICA	PNT-MI-1262	Nefelometría	5,10	NO
ESTABILIDAD TARTARICA	PNT-MI-1077	Precipitación	5,10	NO
EXTRACTO SECO TOTAL LIBRE DE AZÚCARES	PNT-MI-1025	Cálculo	5,90	NO
EXTRACTO REDUCIDO	PNT-MI-1025	Cálculo	5,90	NO
EXTRACTO SECO TOTAL	PNT-MI-1025	Cálculo	3,57	SI
FERROCIANURO EN DISOLUCIÓN	PNT-MI-1053	Precipitación	6,43	NO
FERROCIANURO EN SUSPENSIÓN	PNT-MI-1053	Precipitación	6,43	NO
FLUORUROS	PNT-MI-1035	Potenciometría	2,89	NO
GLICERINA	PNT-MI-1257	Esp. UV-VIS	6,12	SI
AZÚCARES TOTALES (GLUCOSA+FRUCTOSA)	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz.	2,33	SI

Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO(€)	ACR
GRADO ALC. VOLUMETRICO TOTAL	PNT-MI-1003	Cálculo	4,37	SI
GRADO ALC. VOLUMETRICO ADQUIRIDO	(1)PNT-MI-1000	Esp. Infrarroja	2,04	SI
	(2)OIV-MA-AS312-01/B	Densimetría Electrónica	3,98	SI
GRADO ALCOHÓLICO EN POTENCIA	PNT-MI-1003	Cálculo	4,37	SI
HIERRO	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	SI
HISTAMINA	PNT-MI-1024	ELISA	1-3=51 4-10=40,80 >10=30,60	NO
INDICE DE COLMATACION	PNT-MI-1081	Filtración por membrana	6,43	NO
INDICE DE FOLIN - CIOCALTEU	PNT-MI-1034	Esp. UV-VIS	3,06	NO
INTENSIDAD COLORANTE	OIV-MA-AS2-07B	Esp. UV-VIS	2,04	SI
ISOAMILICOS	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ISOBUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
LISOZIMA	PNT-MI-1031	ELISA	1-3=51 4-10=40,80 >10=30,60	NO
NITRÓGENO α-AMÍNICO	PNT-MI-1258	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	NO
NITRÓGENO AMONIACAL	PNT-MI-1258	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	NO
NITRÓGENO FÁCILMENTE ASIMILABLE	PNT-MI-1258	Esp. UV-VIS/Enz.	12,24	NO
MAGNESIO	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	SI
MASA VOLÚMICA A 20º	OIV-MA-AS2-01/B	Densimetría Electrónica	1,53	SI
METANOL	PNT-MI-1051	CG-FID	7,14	SI
OCRATOXINA A	PNT-MI-1023	ELISA	1-3=51 4-10=40,80 >10=30,60	NO
OVOALBÚMINA	PNT-MI-1029	ELISA	1-3=51 4-10=40,80 >10=30,60	NO
pH	(1)PNT-MI-1032	Potenciometría	2,33	SI
	(2)OIV-MA-AS313-15	Potenciometría	2,33	SI
PLOMO	PNT-MI-1022	HGAA	24,48	NO
POTASIO	PNT-MI-1020	EEA Llama	11,22	SI
PRESENCIA DE DIGLUCÓSIDO DE MALVIDINA	PNT-MI-1046	Fluorescencia	5,36	NO
RESTO DEL EXTRACTO	PNT-MI-1025	Cálculo	10,20	NO
SODIO	PNT-MI-1020	EEA Llama	11,22	NO
SOBREPRESIÓN (Vinos espumosos)	PNT-MI-1030	Afrómetro	2,04	NO
SULFATOS	PNT-MI-1016	Precipitación	5,61	NO
TONALIDAD	OIV-MA-AS2-07B	Esp. UV-VIS	2,04	SI
TURBIDEZ	PNT-MI-1254	Nefelometría	5,61	SI
ZINC	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	SI

Los numerales (1) y (2) indican el método elegido que se acepta, en orden correlativo de preferencia



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)	ACR
	Código	Técnica		
1-BUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
1-PROPANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
2-BUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ACETALDEHIDO	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ACETATO DE ETILO	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ACIDEZ FIJA	PNT-MI-1008	Volumetría	2,04	NO
ACIDEZ TOTAL	PNT-MI-1008	Volumetría	2,35	NO
ACIDEZ VOLÁTIL	PNT-MI-1008	Cálculo	2,35	NO
ACIDO SÓRBICO	PNT-MI-1011	CL-DAD	9,89	NO
AZÚCARES TOTALES (G+F+SAC)	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz.	2,33	SI
COBRE	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	NO
COLORANTES SINTETICOS	PNT-MI-1033	Extracción/Fijación	6,43	NO
DENSIDAD OPTICA 280 nm	PNT-MI-1070	Esp. UV-VIS	2,04	NO
DENSIDAD OPTICA 420nm	PNT-AN-1040	Esp. UV-VIS	2,04	SI (#)
DENSIDAD OPTICA 520nm	PNT-AN-1040	Esp. UV-VIS	2,04	SI (#)
DENSIDAD OPTICA 620nm	PNT-AN-1040	Esp. UV-VIS	2,04	SI (#)
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	PNT-MI-1901	Densimetría Electrónica	1,53	SI
EXTRACTO SECO TOTAL	PNT-MI-1027	Gravimetría	3,57	NO
GRADO ALC. VOL. ADQUIRIDO	CEE nº2870/2000 Anexo I (B)	Densimetría Electrónica	3,98	SI
GRADO BAUMÉ	PNT-MI-1901	Cálculo	1,84	SI
HIERRO	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	NO
ISOAMILICOS	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ISOBUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
MASA VOLÚMICA A 20º	PNT-MI-1901	Densimetría Electrónica	1,53	SI
METANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
pH	PNT-MI-1032	Potenciometría	2,33	NO
PLOMO	PNT-MI-1021	HGAA	24,48	NO
TURBIDEZ	PNT-MI-1254	Nefelometría	5,61	SI
ZINC	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	NO

NOTA: Los análisis de CG-FID tienen importe de 10,90 euros si requieren destilación previa.

(#) Acreditación para matriz Pacharán

LÍAS y HECES

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)	ACR
	Código	Técnica		
GRADO ALCOHÓLICO EN PESO	PNT-MI-1004	Destilación	3,98	NO
PORCENTAJE DE HUMEDAD	PNT-MI-1088	Gravimetría	3,57	NO



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

MOSTOS

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)	ACR
	Código	Técnica		
ACIDEZ TOTAL	PNT-MI-1006	Volumetría	2,35	SI
	PNT-AN-1116	Volumetría	2,35	NO
ACIDO CÍTRICO	PNT-MI-1212	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	NO
ÁCIDO GLUCÓNICO	PNT-MI-1213	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	SI
ACIDO L-MÁLICO	PNT-MI-1014	Esp. UV-VIS/Enz.	5,10	SI
ACIDO SÓRBICO	PNT-MI-1011	CL-DAD	9,89	NO
ACIDO TARTÁRICO	PNT-MI-1013	Esp. UV-VIS	6,12	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE	PNT-MI-1274	Volumetría	2,33	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL	PNT-MI-1274	Volumetría	2,33	NO
ANTOCIANOS	PNT-MI-1251	Esp. UV-VIS	3,06	NO
CALCIO	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	NO
COBRE	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	NO
DENSIDAD OPTICA 280 nm	PNT-MI-1070	Esp. UV-VIS	2,04	NO
DENSIDAD OPTICA 420 nm	PNT-AN-1040	Esp. UV-VIS	2,04	NO
DENSIDAD OPTICA 520 nm	PNT-AN-1040	Esp. UV-VIS	2,04	NO
DENSIDAD OPTICA 620 nm	PNT-AN-1040	Esp. UV-VIS	2,04	NO
DENSIDAD RELATIVA A 20°C	OIV-MA-AS2-01/B	Densimetría Electrónica	1,53	SI
GLUCOSA + FRUCTOSA	PNT-MI-1047	Esp. UV-VIS/Enz.	2,33	SI
GRADO BRIX	PNT-MI-1002	Refractometría	1,84	NO
GRADO PROBABLE	PNT-MI-1002	Refractometría	1,84	NO
HIERRO	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	NO
INTENSIDAD COLORANTE	PNT-AN-1040	Esp. UV-VIS	2,04	NO
NITRÓGENO α -AMÍNICO	PNT-MI-1258	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	NO
NITRÓGENO AMONICAL	PNT-MI-1258	Esp. UV-VIS/Enz.	6,12	NO
NITRÓGENO FÁCILMENTE ASIMILABLE	PNT-MI-1258	Esp. UV-VIS/Enz.	12,24	NO
MAGNESIO	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	NO
MASA VOLÚMICA A 20º	OIV-MA-AS2-01/B	Refractometría	1,53	SI
pH	PNT-MI-1032	Potenciometría	2,33	SI
	PNT-AN-1132	Potenciometría	2,33	NO
POTASIO	PNT-MI-1020	EEA Llama	11,22	NO
ZINC	PNT-MI-1021	EAA Llama	11,22	NO

NOTA: Otros análisis, consultar al Laboratorio.



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

ALCOHOL

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)	ACR
	Código	Técnica		
1-BUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
1-PROPANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
2-BUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ACETALDEHIDO	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ACETATO DE ETILO	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ACIDEZ TOTAL	PNT-MI-1009	Volumetría	2,35	NO
EXTRACTO SECO TOTAL	PNT-MI-1009	Evaporación	3,57	NO
GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO	PNT-AN-1325	Densimetría Electrónica	3,98	NO
ISOAMILICOS	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
ISOBUTANOL	PNT-MI-1050	CG-FID	7,14	NO
METANOL	PNT-MI-1051	CG-FID	7,14	NO

VINAGRES

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)	ACR
	Código	Técnica		
ACIDEZ TOTAL	OENO 52/2000	Volumetría	2,35	NO
ACIDEZ VOLÁTIL	OENO 54/2000	Volumetría	2,35	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL	PNT-MI-1276	Volumetría	2,33	NO
CENIZAS	PNT-MI-1019	Gravimetría	3,06	NO
CLORUROS	PNT-MI-1036	Potenciometría	2,55	NO
ETANOL	PNT-MI-1260	CG-FID	7,14	NO
EXTRACTO SECO TOTAL	PNT-MI-1027	Evaporación	3,57	NO
METANOL	PNT-MI-1051	CG-FID	7,14	NO
SULFATOS	PNT-MI-1016	Precipitación	5,61	NO

NOTA: Otros análisis, consultar al Laboratorio.

MICROBIOLOGÍA (VINOS, MOSTOS, VINAGRES, AGUA)

NOMBRE	MÉTODO		PRECIO (€)	ACR
	Código	Técnica		
RECuento DE BACTERIAS ACÉTICAS	PNT-MI-1061	Recuento en placa	12,24	NO
RECuento DE BACTERIAS LÁCTICAS	PNT-MI-1061	Recuento en placa	12,24	NO
RECuento DE LEVADURAS	PNT-MI-1061	Recuento en placa	12,24	NO
RECuento DE MOHOS	PNT-MI-1061	Recuento en placa	12,24	NO
RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS	PNT-MI-1061	Recuento en placa	12,24	NO
RECuento DE BRETTANOMYCES	PNT-MI-1061	Recuento en placa	12,24	NO
BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS	PNT-MI-1065	PCR Tiempo Real	1 – 4 = 61,20 >4 = 45,90	NO



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.

OTRAS BEBIDAS: Sidra, sangría, zumos, refrescos, bebidas aromatizadas a base de vino...

Aplicables, en general, los análisis ofertados para vino. Consultar con el laboratorio.

ACREDITADO

- Grado Alcohólico Adquirido por densimetría electrónica para
 - Bebidas aromatizadas a base de vino
 - Bebidas de bajo contenido en alcohol
- Masa volúmica por densimetría electrónica para:
 - Bebidas aromatizadas a base de vino

CONCEPTOS ADMINISTRATIVOS

Copias y boletines adicionales: 3,00€

Certificado Libre Venta: 6,00€

Otros informes: Consultar con el laboratorio

LOS PRECIOS INDICADOS EN LA OFERTA NO INCLUYEN EL IVA



Los ensayos marcados en gris están amparados por la acreditación de ENAC Nº 462 / LE 878.