



Región de Murcia

Consejería de Agricultura y Agua

## OFERTA DEL LABORATORIO

Formato: POC-08/03

Edición: 0

Página: 1 de 3

Fecha: 31/10/2008



Instituto Murciano de Investigación y  
Desarrollo Agrario y Alimentario

LABORATORIO ENOLÓGICO DE  
JUMILLA

Acred.*	CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	PRECIO (EUROS)**
NO	PTM-01	Densidad corregida 20/20	Densimetría electrónica	2.94
NO	PTM-02	Grado alcohólico total (% volumen)	Cálculo	6.87
NO	PTM-03	Grado alcohólico adquirido a 20°C (% vol)	Destilación/Densimetría electrónica	6.87
NO	PTM-04	Extracto seco total (g/L)	Cálculo	2.24
NO	PTM-04	Extracto seco reducido (g/l)	Cálculo	9.76
NO	PTM-05	Acidez total (en tartárico) (g/L)	Valoración automática	3.89
NO	PTM-06	Sulfuroso total (mg/L)	Valoración automática	4.36
NO	PTM-06	Sulfuroso libre (mg/L)	Valoración automática	4.36
NO	55	pH	Potenciometría	4.68
NO	14	Azúcares reductores (g/L)	Defecación y valoración iodométrica	7.52
NO	15	Azúcares totales (g/L)	Defecación, inversión y valoración	7.52
NO	PTM-07	Metanol (mg/L)	Cromatografía de gases	7.29
NO	16	Acido sórbico (mg/L)	Espectrofotométrico	13.06
NO	25	Acido sórbico (mg/L)	Cromatografía líquida	13.06
NO	PTM-08	Acido cítrico (mg/L)	Enzimático automático	8.63
NO	24	Acido-(L)-málico (g/L)	Enzimático automático	8.63
NO	64	Índice de Polifenoles Totales	Espectrofotométrico	5.78
NO	13	Presencia de híbridos	Fluorescencia	6.10

(\*) SI: análisis acreditado.

(\*\*) Según las tarifas vigentes.

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Firma: Responsable de Investigación	Firma: Responsable de Calidad	Firma: Gerente
Fecha:	Fecha:	Fecha:



Región de Murcia

Consejería de Agricultura y Agua

## OFERTA DEL LABORATORIO

Formato: POC-08/03

Edición: 0

Página: 2 de 3

Fecha: 31/10/2008



Instituto Murciano de Investigación y  
Desarrollo Agrario y Alimentario

LABORATORIO ENOLÓGICO DE  
JUMILLA

Acred.*	CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	PRECIO (EUROS)
NO	97	Prueba de cata (Vinos de Mesa)	Análisis sensorial	3.38
NO	56	Sulfatos (g/L)	Método de los límites	6.24
NO	59	Masa volúmica (g/cm <sup>3</sup> )	Cálculo	2.94
NO	60	Grado Baumé	Cálculo	2.70
NO	17	Grado Brix	Refractometría	2.70
NO	27	Antocianos (mg/L)	Espectrofotométrico	5.78
NO	65	Sacarosa (g/L)	Defecación, inversión y valoración	8.63
NO	31	Iones ferrocianuro en disolución	Filtración 0.45 µm	6.23
NO	32	Iones ferrocianuro en suspensión	Filtración 0.45 µm	5.41
NO	28	Cloropirina y productos de degradación	Cromatografía de gases	13.14
NO	39	Acido glucónico (g/L)	Enzimático automático	8.63
NO	23	Acido (D-L)-Láctico (g/L)	Enzimático automático	8.63
NO	PTM-09	Acidez volátil	Enzimático automático	4.31
NO	PTM-10	Acidez volátil	Arrastre de vapor/ Valoración	4.31
NO	29	Cloruros	Valoración potenciométrica	5.36
NO	30	Etanal (mg/L)	Enzimático automático	8.63
NO	33	Glucosa	Enzimático automático	8.63
NO	34	Fructosa	Enzimático automático	8.63
NO	35	Glucosa/Fructosa	Enzimático automático	8.63
NO	40	Glicerina	Enzimático automático	8.63
NO	42	Fluoruros	Electrodo selectivo	5.36
NO	43	Sodio	Absorción Atómica	4.59

(\*) SI: análisis acreditado.

(\*\*) Según las tarifas vigentes.



Región de Murcia

Consejería de Agricultura y Agua

## OFERTA DEL LABORATORIO

Formato: POC-08/03

Edición: 0

Página: 3 de 3

Fecha: 31/10/2008



Instituto Murciano de Investigación y  
Desarrollo Agrario y Alimentario

LABORATORIO ENOLÓGICO DE  
JUMILLA

Acred.*	CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	PRECIO (EUROS)
NO	44	Potasio	Absorción Atómica	4.59
NO	45	Calcio	Absorción Atómica	4.59
NO	46	Magnesio	Absorción Atómica	4.59
NO	47	Hierro	Absorción Atómica	4.59
NO	48	Cobre	Absorción Atómica	4.59
NO	22	Intensidad de color	Espectrofotométrico	5.78
NO	57	Acidez fija	Cálculo	4.39
NO	63	Colorantes artificiales	Fijación sobre lana	5.78
NO	66	Tono	Cálculo	5.78
NO	67	Estabilidad al aire	Visual	2.88
NO	68	Ausencia de malos sabores	Análisis sensorial	3.38
NO	69	Revisión de equipos de medida de vinos	Comparación densímetro digital	14.04
NO	74	Revisión de equipos de medida de mostos	Comparación refractómetro digital.	14.04
NO	50	a*	Espectrofotométrico	1.15
NO	51	b*	Espectrofotométrico	1.15
NO	52	C*	Espectrofotométrico	1.15
NO	53	L*	Espectrofotométrico	1.15
NO	54	H*	Espectrofotométrico	1.15
NO	26	Acido tartárico	Colorímetro automático	4.10
NO	18	Prueba de cata (Vinos de la Tierra)	Análisis sensorial	13.52

(\*) SI: análisis acreditado.

(\*\*) Según las tarifas vigentes