

 <p>Región de Murcia</p>	<h2>OFERTA DEL LABORATORIO</h2>	<p>Formato: POC-08/03 Edición: 8 Página: 1 de 3 Fecha: 04/01/2016</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

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

(1) Alcance acreditado por ENAC: Vino con Extracto seco total ≤ 100,0 g/l.

(2) Matriz no incluida en el alcance acreditado.

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



OFERTA DEL LABORATORIO

Formato: POC-08/03

Edición: 8

Página: 2 de 3

Fecha: 04/01/2016



Instituto Murciano de Investigación y
Desarrollo Agrario y Alimentario



LABORATORIO ENOLÓGICO DE
JUMILLA

(*) Los ensayos marcados no están amparados por la acreditación de ENAC




CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
30*	Etanal (mg/L)	Enzimático automático	Vino	9,47
31*	Ferrocianuro en disolución	Filtración 0,45 micras	Vino	6,84
32*	Ferrocianuro en suspensión	Filtración 0,45 micras	Vino	5,95
33*	Glucosa (g/L)	Enzimático automático	Vino, Sangría	9,47
36*		Enzimático		
34*	Fructosa (g/L)	Enzimático automático	Vino, Sangría	9,47
37*		Enzimático		
35*	Glucosa/Fructosa	Cálculo	Vino, Sangría	9,47
61*	Glucosa+Fructosa (g/L)	Enzimático automático	Vino, Sangría	9,47
62*		Enzimático		
39*	Ácido glucónico (g/L)	Enzimático automático	Vino, Mosto	9,47
40*	Glicerina (g/L)	Enzimático automático	Vino	9,47
41*		Enzimático		
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, Sangría, Mosto	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
63*	Colorantes artificiales	Fijación sobre lana	Vino	6,35
75*	Sobrepresión a 20°C (Kpa)	Afrómetro	Vino	3,29
80*	Turbidez (N.T.U)	Nefelometría	Vino	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 lías y orujos, la muestra mínima será de 250 gamos.

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


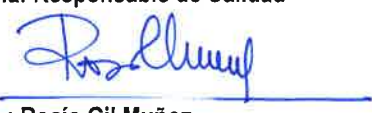

EXPORTACIONES. Se deben presentar dos botellas de 750 ml. con sus etiquetas originales, sin enmiendas.

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

 <p>Región de Murcia</p>	<p align="center">OFERTA DEL LABORATORIO</p>	<p>Formato: POC-08/03 Edición: 8 Pagina: 3 de 3 Fecha: 04/01/2016</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

CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
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	
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
76*	Densidad relativa 20°C	Cálculo	Mosto	3,23
84*	Grado alcohólico adquirido a 20°C (%vol)	Destilación / Densimetría electrónica	Licores	7,55
86*	Índice de Folin-Ciocalteu	Espectrofotométrico	Vino	9,47
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 (%vol/masa)	Destilación / Densimetría electrónica	Lías	12,55
99*			Orujos	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Firma: Responsable Técnico  Fdo.: Juan Antonio Bleda Sánchez Fecha: 04/01/2016	Firma: Responsable de Calidad  Fdo.: Rocío Gil Muñoz Fecha: 04/01/2016	Firma: Gerente  Fdo.: Luis Navarro Candel Fecha: 04/01/2016

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