

 Región de Murcia	OFERTA DEL LABORATORIO	Formato: F-POC-08/03 Edición: 9 Página: 1 de 5 Fecha: 21/10/2024	 Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA
---	-----------------------------------	---	---

CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
01	Densidad relativa a 20°C	PTM-01.Densimetría electrónica	Vino, derivado base vino	3,23
59	Masa volúmica a 20°C (g/ml)	PTM-01.Densimetría electrónica	Vino, derivado base vino	3,23
02/08	Grado alcohólico total	Cálculo (Grado alcohólico adquirido y Azúcares reductores)	Vino, derivado base vino	7,55 (2)
03	Grado alcohólico adquirido 20°C (%vol)	PTM-02. Destilación; Densimetría electrónica	Vino, derivado base vino	7,55
04	Grado alcohólico adquirido 20°C (%vol)	PTM-03. Infrarrojo Cercano (1)	Vino, derivado base vino (extracto < 116 g/L)	7,55
05	Extracto seco total (g/L)	PTM-01. Cálculo	Vino, derivado base vino ¹	2,46
06	Acidez total (g/L ácido tartárico)	PTM-05. Valoración automática	Vino, derivado base vino	4,27
79	Acidez volátil (g/L ácido acético)	PTM-04. Flujo continuo	Vino, derivado base vino	4,74
77	Azúcares reductores (g/L)	PTM-11. Flujo continuo	Vino, derivado base vino	8,26
78	Azúcares totales (g/L)	PTM-12. Flujo continuo	Vino, derivado base vino	8,26
09/112	Anhídrido sulfuroso total (mg/L)	PTM-06. Yodometría	Vino, derivado base vino	4,79
103*	Anhídrido sulfuroso total (mg/L)	Yodometría	Mosto	4,79
10/113	Anhídrido sulfuroso libre (mg/L)	PTM-06. Yodometría	Vino, derivado base vino	4,79
104*	Anhídrido sulfuroso libre (mg/L)	Yodometría	Mosto	4,79
11	Ácido cítrico (g/L)	PTM-08. Enzimático automático	Vino, derivado base vino	9,47
12	Metanol (mg/L)	PTM-07. Cromatografía de gases	Vino, derivado base vino	8,02
85*	Metanol (mg/L)	Cromatografía de gases	Licores	8,02
13*	Presencia de híbridos	Fluorescencia	Vino, derivado base vino	6,71
14*	Alcoholes Superiores (mg/L)	Cromatografía de gases	Vino, derivado base vino, licores	9,47

(1) Alcance acreditado por ENAC: Las matrices indicadas con Extracto Seco Total ≤ 116,0 g/l.

(2) 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 lías 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. La matriz derivado base vino hace referencia a bebidas a base de vino, bebidas a base de productos vitivinícolas y mistelas.



(*) Los ensayos/actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC



Región de Murcia

OFERTA DEL LABORATORIO

Formato: F-POC-08/03

Edición: 9

Página: 2 de 5

Fecha: 21/10/2024



Instituto Murciano de Investigación y
Desarrollo Agrario y Medioambiental

LABORATORIO ENOLÓGICO DE
JUMILLA

CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
15*	Índice Refracción	Refractometría	Vino, derivado base vino	2,97
16*	Ácido sórbico (mg/L)	Espectrofotométrico	Vino, derivado base vino	14,34
25*		Cromatografía líquida (HPLC)		
17	Grado Brix (% masa)	PTM-13. Refractometría	Mosto	2,97
18*	Prueba de cata	Análisis sensorial	Vino, derivado base vino	7,44
22*	Intensidad de color (U.A.)	Espectrofotométrico	Vino, derivado base vino, mosto	6,35
23*	Estabilidad Tartárica (μ S)	Conductividad	Vino, derivado base vino	10,00
24*	Ácido (L) málico (g/L)	Enzimático automático	Vino, derivado base vino, mosto	9,47
26*	Ácido tartárico (g/L)	Colorímetro automático	Vino, derivado base vino, mosto	4,50
27*	Antocianos (mg/L)	Colorímetro automático	Vino, derivado base vino, mosto	6,35
28*	Conductividad a 25°C (μ S)	Conductimetría	Vino, derivado base vino	8,00
30*	Etanol (mg/L)	Cromatografía de gases	Vino, derivado base vino, licores	9,47
33*	D-Glucosa (g/L)	Enzimático automático	Vino, derivado base vino	9,47
34*	D-Fructosa (g/L)	Enzimático automático	Vino, derivado base vino	9,47
35*	D-Glucosa/D-Fructosa	Cálculo	Vino, derivado base vino	9,47
61	D-Glucosa+D-Fructosa (g/L)	PTM-15. Enzimático automático	Vino, derivado base vino	9,47
38*	Acetato Etilo (mg/L)	Cromatografía de gases	Vino, derivado base vino, licores	8,02
39	Ácido D-glucónico (g/L)	PTM-14. Enzimático automático	Vino, derivado base vino, mosto	9,47
40*	Glicerina (g/L)	Enzimático automático	Vino, derivado base vino	9,47
43*	Sodio (mg/L)	Absorción atómica	Vino, derivado base vino, mosto	5,05

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. La matriz derivado base vino hace referencia a bebidas a base de vino, bebidas a base de productos vitivinícolas y mistelas.



(*) Los ensayos/actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC



Región de Murcia

OFERTA DEL LABORATORIO

Formato: F-POC-08/03

Edición: 9

Página: 3 de 5

Fecha: 21/10/2024



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental

LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA

CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
44*	Potasio (mg/L)	Absorción atómica	Vino, derivado base vino, mosto	5,05
45*	Calcio (mg/L)	Absorción atómica	Vino, derivado base vino, mosto	5,05
47*	Hierro (mg/L)	Absorción atómica	Vino, derivado base vino, mosto	5,05
48*	Cobre (mg/L)	Absorción atómica	Vino, derivado base vino, mosto	5,05
49*	Extracto seco reducido (g/L)	Cálculo	Vino, derivado base vino	10,73
50*	a*	Espectrofotométrico	Vino, derivado base 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, derivado base vino	5,14
63*	pH	Potenciometría	Mosto licores	5,14
56*	Sulfatos Totales (g/L sulfato de potasio)	Gravimetría	Vino, derivado base vino	9,47
57*	Acidez fija (g/L ácido tartárico)	Cálculo	Vino, derivado base vino	4,82
58	Ácido acético (g/L)	PTM-09. Enzimático automático	Vino, derivado base vino	9,47
60	Grado Baumé	PTM-13. Cálculo	Mosto	2,97
61	Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PTM-16. Enzimático automático	Vino, derivado base vino	9,47
64*	Índice polifenoles totales	Espectrofotométrico	Vino, derivado base vino, mosto	6,35
65*	Sacarosa (g/L)	Enzimático	Vino, derivado base vino	9,47
66*	Tono	Cálculo	Vino, derivado base vino, mosto	6,35
68*	Ausencia de defectos	Análisis sensorial	Vino, derivado base vino	3,72
69*	Medida del equipo a comprobar	Comparación densímetro digital	Vino	15,42

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. La matriz derivado base vino hace referencia a bebidas a base de vino, bebidas a base de productos vitivinícolas y mistelas.



(*) Los ensayos/actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC

 Región de Murcia	OFERTA DEL LABORATORIO	Formato: F-POC-08/03 Edición: 9 Página: 4 de 5 Fecha: 21/10/2024	 Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA
--	-----------------------------------	--	--

CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
70	Densidad relativa a 20°C	PTM-13. Cálculo	Mosto	3,23
71	Masa volúmica a 20°C (g/ml)	PTM-13. 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, derivado base vino, mosto	3,29
80*	Turbidez (N.T.U)	Nefelometría	Vino, derivado base vino	6,35
84*	Grado alcohólico adquirido a 20°C (%vol)	Destilación / Densimetría electrónica	Licores	7,55
86*	Índice de Folin-Ciocalteu	Espectrofotométrico	Vino, derivado base vino	9,47
87*	Ácido gálico (mg/L)	Espectrofotométrico	Vino, derivado base vino	9,47
88*	Ácido ascórbico (mg/L)	Yodometría	Vino, derivado base vino, mosto	4,79
89*	Reductonas (mg/L)	Yodometría	Vino, derivado base vino, mosto	4,79
93*	Ácido (L) láctico (g/L)	Enzimático automático	Vino, derivado base vino	9,47
94	Grado Alcohólico en potencia 20°C (%vol)	PTM-13. Cálculo	Mosto	2,97
98*	Grado alcohólico adquirido a 20°C (%vol/masa)	Destilación / Densimetría electrónica	Lías	12,55
99*			Orujos	
111*	Cenizas (g/L)	Gravimetría	Vino, derivado base vino, mosto	9,47
114*	Catequinas (mg/L)	Espectrofotométrico	Vino, derivado base vino, mosto	9,47
122*	Nitrógeno amoniacal (mg/L)	Enzimático Automático	Vino, derivado base vino, mosto	9,47
123*	Nitrógeno alfa-aminico (mg/L)	Colorimétrico Automático	Vino, derivado base vino, mosto	4,50
124*	Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) (mg/L)	Cálculo según determinación 122 y 123	Vino, derivado base vino, mosto	13,97

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. La **matriz derivado base vino** hace referencia a bebidas a base de vino, bebidas a base de productos vitivinícolas y mistelas.



(*) Los ensayos/actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC

 Región de Murcia	OFERTA DEL LABORATORIO	Formato: F-POC-08/03 Edición: 9 Página: 5 de 5 Fecha: 21/10/2024	 Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA
---	-----------------------------------	---	---

CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	MATRIZ	PRECIO (€)
—	Información Nutricional *	Cálculo	Vino, derivado base vino, mosto	31,74
CCAL*	Contenido Calórico (Kcal/100 ml)	Cálculo	Vino, derivado base vino, mosto	18,27

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Firma: Responsable Técnico  Fdo.: Juan Antonio Bleda Sánchez Fecha: 21/10/2024	Firma: Responsable de Calidad  Fdo.: Juan Corredor Cano Fecha: 21/10/2024	Firma: Responsable Técnico  Fdo.: Juan Antonio Bleda Sánchez Fecha: 21/10/2024

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. La **matriz derivado base vino** hace referencia a bebidas a base de vino, bebidas a base de productos vitivinícolas y mistelas.



(*) Los ensayos/actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC