



OFERTA DE LA ESTACIÓN ENOLOGICA DE HARO

Fecha: 18 de enero de 2019 OFL-19 Ed.1

ELABORADO

Ana Alonso Pérez

Jefe de Área de Microbiología

ELABORADO

Eva López Rituerto

Jefe de Área de RMN

ELABORADO Y APROBADO

Elena Meléndez Álvarez

Jefe de Área de Control
de Calidad y Análisis Instrumental

Oferta elaborada en base al Decreto 8/2013, de 8 de marzo, por el que se establece y regula el precio público por prestación del servicio analítico de la Estación Enológica de Haro (BOR nº 35 de 13 de marzo de 2013 y BOR nº 12 de 29 de enero de 2014).

Los precios indicados no incluyen el IVA.

LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO ESTA ACREDITADA POR LA ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ENAC) CONFORME A LOS CRITERIOS RECOGIDOS EN LA NORMA UNE-EN-ISO 17025:2017 (CGA-ENAC-LEC) PARA LA REALIZACIÓN DE LOS ENSAYOS QUE FIGURAN EN EL ALCANCE DE ACREDITACIÓN Nº 183 / LE407

Los ensayos que en la oferta aparecen marcados con asterisco * (ejemplo Zinc*) son ensayos no acreditados conforme al alcance de acreditación citado anteriormente



NORMAS DE PRESTACION DE SERVICIOS DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO

1. La **ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO** (en adelante EEH), es un laboratorio de ensayo que está acreditado bajo la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 por ENAC.
2. El objeto del presente documento es establecer las condiciones relativas a la prestación de servicios de la EEH.
3. La EEH se compromete a actuar siempre de forma que no ponga en peligro la imparcialidad, independencia y objetividad, ni de la propia EEH, ni del solicitante del análisis.
Pondrá a disposición sus mejores esfuerzos y medios para la realización de los correspondientes informes de ensayos en el plazo más breve posible, que se computará desde la entrega de muestras del solicitante del análisis. En casos concretos, se podrán fijar de mutuo acuerdo entre las partes un plazo máximo de entrega.
4. Los métodos empleados serán los definidos en la oferta del Laboratorio.
5. Si existe más de un método para un mismo análisis y siempre que sea posible, se emplearán métodos acreditados, preferentemente automáticos.
6. Para cubrir cualquier incidencia, el cliente autoriza a cambiar los métodos inicialmente acordados de acuerdo a criterios técnicos y circunstanciales del laboratorio.
7. El cliente es el responsable de los datos que aporta como referencia a sus muestras.
8. El laboratorio únicamente da fe de la muestra analizada.

NORMAS DE PRESTACION DE SERVICIOS DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO

9. El solicitante del análisis que presente muestras para el análisis de exportación se compromete a que la muestra sea representativa de la partida descrita en su solicitud así como del cumplimiento de la legislación vigente aplicable. En cualquier caso la EEH responde únicamente de los resultados de la muestra presentada y de las determinaciones solicitadas.
10. El solicitante que presente muestras para el análisis de exportación, deberá presentar dos botellas, tal cual van a salir al mercado. Una de ellas quedará en la EEH como contramuestra.
11. Si los resultados de los ensayos de análisis realizados por la EEH son utilizados en sus informes y/o certificados a terceros deberá figurar en los mismos que han sido realizados por la EEH, especialmente si el solicitante del análisis es otro laboratorio.
12. Los informes emitidos por la EEH se efectuarán de forma que cumplan con su sistema de Calidad.
13. Las incertidumbres de las determinaciones acreditadas analizadas aparecerán reflejadas por norma general en los informes de ensayo.
14. La EEH incluirá en sus informes de ensayo todos los datos administrativos que figuren en la solicitud de entrada necesarios para la correcta identificación de la muestra.
15. Se respetarán siempre por ambas partes las normas e indicaciones que en su caso establezcan la autoridad competente y/o las correspondientes entidades de acreditación.

IMPORTANTE

ACUERDO GENERAL CON EL CLIENTE

Si el cliente ha especificado un método y este es apropiado, se empleará dicho método, si no se ha especificado se seguirán los siguientes criterios:

1. Los métodos empleados serán los definidos en esta Oferta de Laboratorio.
2. Si existe más de un método para un mismo análisis y siempre que sea posible, se emplearán métodos acreditados, preferentemente automáticos. Para cubrir cualquier incidencia, el cliente autoriza a cambiar los métodos inicialmente acordados de acuerdo a criterios técnicos y circunstanciales del laboratorio.

INFORMACIÓN QUE AFECTA A TODOS LOS GRUPOS DE DETERMINACIONES:

Si un cliente solicita dentro de un **GRUPO**, realizar una determinación por otro método diferente al que aparece reflejado en el grupo, se le sumará el precio de esa determinación al precio del grupo, emitiéndose en el informe la determinación por el método solicitado.

LOS PRECIOS QUE APARECEN EN ESTA OFERTA NO LLEVAN INCLUIDO EL IVA

VINOS

Nota: Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla "Determinaciones individuales".

GRUPO: REGISTRO TINTO (Precio 19.00 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total	Potenciometría Automática (Q-06)
Ácido cítrico	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Metanol	Cromatografía gases FID (Q-10)
Sulfuroso libre	Autoanalizador FCSA (Q-03)
Sulfuroso total	Autoanalizador FCSA (Q-04)
Grado alcohólico adquirido	Infrarrojo Cercano (NIR) (Q-01)
Extracto seco	Cálculo (Q-24)
Masa volúmica	Densimetría electrónica (Q-21)
Azúcares reductores	Autoanalizador FCSA (Q-05)
Materia colorante	Cualitativo (Q-07)
<i>Nota: En vinos blancos no se analiza la materia colorante (precio grupo 17,55 €) Precio vinos rosados 17,55 €. Cantidad mínima de muestra 500ml, sin cámara de aire. bien cerrada.</i>	

VINOS

Nota: Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla “Determinaciones individuales”.

GRUPO: EXPORTACIÓN (Precio 15.00 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total	Potenciometría Automática (Q-06)
Ácido cítrico	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Metanol	Cromatografía gases FID (Q-10)
Sulfuroso total	Autoanalizador FCSA (Q-04)
Grado alcohólico adquirido	Infrarrojo Cercano (NIR) (Q-01)
Grado alcohólico total	Cálculo (Q-01)
Extracto seco	Cálculo (Q-24)
Masa volúmica	Densimetría electrónica (Q-21)
Azúcares reductores	Autoanalizador FCSA (Q-05)
<p><i>Nota: Se debe aportar para este análisis dos botellas, perfectamente etiquetadas según salgan al mercado y si pertenecen a una D.O. con su contraetiqueta.</i></p>	

ANEXO BRASIL (Precio 13.40 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Intensidad de color	Espectrofotometro UV-VIS (Q-12)
pH	Potenciometría Automática (Q-06)
Turbidez	Nefelometría (Q-36)
Híbridos	Cualitativo (Q-08)
<p><i>Nota: Si el vino es espumoso o un cava, el cliente debe solicitar si lo requiere la determinación de sobrepresión. Si se desea que en el informe figuren unidades de medida diferentes a las habituales, debe solicitarlo en la solicitud de analisis.</i></p>	

VINOS

Nota: Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla “Determinaciones individuales”. Cantidad mínima de muestra 300ml, sin cámara de aire, bien cerrada. Para cualquiera de estos grupos, en caso de duda, consultar al técnico.

GRUPO: COSECHERO (Precio 7,50 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total	Potenciometría Automática (Q-06)
pH	
Acido málico	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Sulfuroso libre	Autoanalizador FCSA (Q-03)
Sulfuroso total	Autoanalizador FCSA (Q-04)
Grado alcohólico adquirido	Infrarrojo Cercano (NIR) (Q-01)
Azúcares reductores	Autoanalizador FCSA (Q-05)

GRUPO: CONSERVACIÓN (Precio 2,50 €) (En el día)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Sulfuroso libre	Autoanalizador FCSA (Q-03)
<i>Para que los resultados de este grupo se puedan dar en el día, las muestras deben ser entregadas antes de las 9:00 h</i>	

GRUPO: EMBOTELLADO (Precio 5,70 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total	Potenciometría Automática (Q-06)
pH	
Sulfuroso libre	Autoanalizador FCSA (Q-03)
Sulfuroso total	Autoanalizador FCSA (Q-04)
Grado alcohólico adquirido	Infrarrojo Cercano (NIR) (Q-01)

VINOS

*Nota: Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla "Determinaciones individuales". Cantidad mínima de muestra 300ml, sin cámara de aire, bien cerrada.
Para cualquiera de estos grupos, en caso de duda, consultar al técnico.*

Para que los resultados de este grupo se puedan dar en el día, las muestras deben ser entregadas antes de las 9:00 h

GRUPO: FERMENTACIÓN (Precio 5,40 €) (En el día)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total	Potenciometría Automática (Q-06)
pH	
Sulfuroso libre	Autoanalizador FCSA (Q-03)
Grado alcohólico adquirido	Infrarrojo Cercano (NIR) (Q-01)
Masa volúmica	Densimetría electrónica (Q-21)

GRUPO: SEGUIMIENTO AZÚCAR PLUS (Precio 4,30 €) (En el día)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total	Potenciometría Automática (Q-06)
pH	
Ácido málico	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Azúcares reductores	Autoanalizador FCSA (Q-05)

GRUPO: SEGUIMIENTO AZÚCAR (Precio 2,15 €) (En el día)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Azúcares reductores	Autoanalizador FCSA (Q-05)

GRUPO: SEGUIMIENTO MÁLICO (Precio 2,15 €) (En el día)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Ácido málico	Autoanalizador Enzimático (Q-45)

VINOS

Nota: Se pueden solicitar las determinaciones por separado excepto en el grupo Parámetros Cielab. Ver precio de la determinación individual en la tabla "Determinaciones individuales".

GRUPO: ANÁLISIS DE COLOR EN VINOS (Precio 4,60 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Intensidad de color (A420 nm, A520 nm y A620 nm)	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)
Índice de polifenoles totales	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)
<p><i>Nota: Para vinos blancos no se analiza la A620 nm. Cantidad mínima de muestra 100 ml, sin cámara de aire, bien cerrada.</i></p>	

GRUPO: PARÁMETROS CIELAB VINOS (Precio 4,95€)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
a* componente roja *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12) Method OIV-MA-AS2-11 Parámetros Cielab UNE 72031/83
b* componente amarilla *	
L* luminosidad *	
C* cromaticidad *	
H* tonalidad *	
S* saturación *	
<p><i>Nota: Cantidad mínima de muestra 100 ml, sin cámara de aire, bien cerrada.</i></p>	

GRUPO: AMINAS BIÓGENAS (Precio 32,45 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Histamina	Cromatografía Líquida HPLC Fluorescencia (Q-23)
Tiramina	
Feniletilamina *	
Putrescina *	
Cadaverina *	
<p><i>Nota: Cantidad mínima de muestra 20 ml, sin cámara de aire, bien cerrada.</i></p>	

VINOS

GRUPO: MICROBIOLOGÍA (Precio 33,70 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Levaduras *	Recuento en placa
Mohos *	
Bacterias lácticas *	
Bacterias acéticas *	
<i>Nota: Cantidad mínima de muestra: consultar con el Área de Microbiología. Cuando se soliciten análisis para la misma muestra del área de Microbiología y del área Físico-Química, deben traer 2 botellas</i>	

GRUPO: FTALATOS (Precio 100,00 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
DnBP (Ftalato de dibutilo) *	Cromatografía de gases-masas (Q-47)
BBP (Ftalato de bencilo y butilo) *	
DEHP (Ftalato de di(2-etilhexil)) *	
DINP (Ftalato de diisononilo)*	
DIDP (Ftalato de diisodecilo)*	
<i>Nota: Cantidad mínima de muestra 250 ml, bien cerrada.</i>	

OTRAS BEBIDAS

Nota: Se pueden solicitar las determinaciones por separado.

Ver precio de la determinación individual en la tabla “Determinaciones individuales”.

Se debe aportar para este análisis dos botellas, perfectamente etiquetadas según salgan al mercado y si pertenecen a una D.O. con su contraetiqueta.

GRUPO: EXPORTACIÓN SANGRÍA, VINOS GENEROSOS (Precio 15,00 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil *	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total *	Potenciometría Automática (Q-06)
Ácido cítrico *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Metanol *	Cromatografía gases FID (Q-10)
Sulfuroso total *	Autoanalizador FCSA (Q-04)
Grado alcohólico adquirido *	OIV-MA-AS-312-01A (Q-40)
Grado alcohólico total *	Cálculo (Q-40)
Extracto seco *	Evaporación
Masa volúmica *	Densimetría electrónica (Q-21)
Azúcares totales (glucosa + fructosa + sacarosa) *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Nota: OTRAS MATRICES (VINOS SIN ALCOHOL, VINOS GENEROSOS, VERMUTH, SANGRIAS, TINTOS DE VERANO, FRIZZANTES, BEBIDAS A BASE DE VINO)	

GRUPO: REGISTRO (Precio 19.00 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil*	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total*	Potenciometría Automática (Q-06)
Ácido cítrico*	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
* Metanol*	Cromatografía gases FID (Q-10)
Sulfuroso libre*	Autoanalizador FCSA (Q-03)
Sulfuroso total*	Autoanalizador FCSA (Q-04)
Grado alcohólico adquirido*	OIV-MA-AS-312-01A(Q-40)
Grado alcohólico total*	Cálculo (Q-40)
Extracto seco*	Evaporación
Masa volúmica*	Densimetría electrónica (Q-21)
Azúcares totales (glucosa + fructosa + sacarosa) *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Materia colorante*	Cualitativo (Q-07)
Nota: En blancos no se analiza la materia colorante (precio grupo 17,55 €). Precio rosados 17,55 €. Cantidad mínima de muestra 500ml, sin cámara de aire. bien cerrada.	

OTRAS BEBIDAS

Nota: Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla "Determinaciones individuales".

GRUPO: AGUARDIENTE DE ORUJO (Precio 58,00 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acetato de etilo *	Cromatografía gases FID (Q-10)
Alcoholes superiores *	
Etanal *	
Metanol *	
Acidez volátil *	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Grado alcohólico adquirido *	OIV-MA-AS-312-01A (Q-40)
Azúcares totales (glucosa + fructosa + sacarosa) *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Cobre *	Espectrofotometría Absorción Atómica
Zinc *	
Plomo *	Espectrofotometría Absorción Atómica HGAA (Q-16)
<i>Nota: Cantidad mínima de muestra 750 ml sin cámara de aire, bien cerrada.</i>	

GRUPO: EXPORTACIÓN LICORES (Precio 15,00 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Acidez volátil *	Autoanalizador FCSA (Q-02)
Acidez total *	OIV-MA-AS-313-01 (Q-27)
Metanol *	Cromatografía gases FID (Q-10)
Extracto seco *	Evaporación
Masa volúmica *	Densimetría electrónica (Q-21)
Grado alcohólico adquirido *	OIV-MA-AS-312-01A (Q-40)
<i>Nota: Se debe aportar para este análisis dos botellas, perfectamente etiquetadas según salgan al mercado y si pertenecen a una D.O. con su contraetiqueta.</i>	

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES					
(Las determinaciones marcadas sin asterisco están acreditadas únicamente en la matriz vino)					
Determinación	Método de análisis	Precio (€)	Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Acetato de etilo *	Cromatografía gases FID (Q-10)	3.25	Ácido sórbico	Cromatografía Líquida HPLC (Q-11)	8.80
Acidez fija *	Cálculo	1.00	Ácido tartárico	Autoanalizador colorimétrico (Q-45acreditado solo blancos//Q-50)	5.75
Acidez total	Potenciometría automática (Q-06)	2.40	Alcalinidad cenizas *	Valoración. Método compendio OIV	3.00
Acidez total	OIV-MA-AS-313-01 (Q-27)	2.40	Alcoholes amílicos *	Cromatografía gases FID (Q-10)	3.45
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)	2.15	Alcoholes superiores *	Cromatografía gases FID (Q-10)	3.45
Ácido ascórbico *	Cromatografía Líquida HPLC UV (Q-11)	8.80	Antocianos	Espectrofotometría UV-VIS (Q-31)	2.30
Ácido benzoico *	Cromatografía Líquida HPLC UV (Q-11)	8.80	Arsénico *	Espectrofotometría absorción atómica HGAA (Q-17)	10.80
Ácido cítrico	Autoanalizador Enzimático (Q-45//Q-50)	5.80	Azúcares reductores	Autoanalizador FCSA (Q-05)	2.20
Ácido glucónico	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	7.00	Azúcares totales (glucosa + fructosa+ sacarosa)	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	10.00
Ácido láctico *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	6.50	Bacterias acéticas *	Recuento en placa (M-03)	18.00
Ácido málico	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	3.20	Bacterias aerobias *	Recuento en placa (M-08)	18.00
Ácido metatárttrico *	Espectrofotometría VIS (Q-41)	8.00	Bacterias lácticas *	Recuento en placa (M-02)	18.00
Ácido salicílico *	Cromatografía Líquida HPLC (Q-11)	8.80	Brettanomyces *	Recuento en placa (M-09)	18.00
			Brettanomyces *	PCR a tiempo real (M-07)	60.00

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES					
(Las determinaciones marcadas sin asterisco están acreditadas en la matriz vino)					
Determinación	Método de análisis	Precio (€)	Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Cadaverina *	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45	Contraprueba del ferrocianuro *	Cualitativo (Q-09)	4.35
Cadmio *	Espectrofotometría absorción atómica HGAA (Q-18)	20.85	Contraste de alcoholómetro o mustímetro *	Medida física	6.00
Calcio *	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55	Contraste de termómetro *	Medida física	6.00
Carbamato de etilo	Subcontratado. Cromatografía de gases-masas. Alcance N°181/LE390	18.30	Contraste de refractómetro *	Medida física	6.00
Caseína	ELISA (M-06)	(ver(1) página 18)	Densidad relativa	Densímetro electrónico (Q-21/Q-35)	1.75
Cata *	Sensorial (correcto/ incorrecto)	2.20	Estabilidad proteica *	Nefelometría (Q-36)	4.35
Informe cata*	Cata descriptiva y sensorial	10.00	Estabilidad tartárica *	Conductimétrico (Q-36)	6.30
Cenizas *	Método compendio OIV	3.00	Etanal *	Cromatografía de gases FID (Q-10)	3.45
Cloruros *	Electrodo selectivo (Q-43)	2.50	Extracto seco reducido *	Método compendio OIV	7.75
Cobre *	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55	Extracto no reductor *	Método compendio OIV	7.75
Contenido calórico del vino *	Cálculo (Análisis de Azúcares reductores, Masa volúmica y Grado alcohólico)	5.75	Extracto seco *	Evaporación	3.00

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES

(Las determinaciones marcadas sin asterisco están acreditadas en la matriz vino)

Determinación	Método de análisis	Precio (€)	Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Extracto seco	Cálculo (Q-24)	5.55	Híbridos *	Luz de Wood. UV (Q-08)	4.35
Feniletilienamina *	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45	Hierro *	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55
Fluoruros *	Electrodo selectivo (Q-20)	2.00	Histamina	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45
Fructosa *	Autoanalizador enzimático (Q-45)	6.65	Índice de colmatación *	Filtración	6.00
Glicerol *	Autoanalizador enzimático (Q-45)	6.65	Índice de polifenoles totales	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)	2.30
Glicerina sintética *	Cromatografía de gases- masas (subcontratado)	37.45	Intensidad de color	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)	2.30
Glucosa *	Autoanalizador enzimático (Q-45)	6.65	Isobutanol *	Cromatografía de gases FID (Q-10)	3.45
Glucosa + Fructosa	Autoanalizador Enzimático (Q-45//Q-50)	6.00	Levaduras *	Recuento en placa (M-01)	18.00
Grado alcohólico adquirido	Infrarrojo cercano NIR (Q-01)	2.00	Magnesio *	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55
Grado alcohólico adquirido	OIV-MA-AS-312-01A (Q-40)	3.00	Masa volúmica	Densímetro electrónico (Q-21/Q-35)	1.75
Grado alcohólico total	Cálculo (Q-01,Q-40)	4.20	Materia colorante	Cualitativo (Q-07) Matriz tinto o rosado	4.00

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES

(Las determinaciones marcadas sin asterisco están acreditadas en la matriz vino)

Determinación	Método de análisis	Precio (€)	Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Metanol	Cromatografía gases FID (Q-10)	3.45	Proteína de clara de huevo	ELISA (M-04)	(ver(1) página 18)
Mohos *	Recuento en placa (M-01)	18.00	Putrescina *	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45
Nitrógeno amino *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	6.00	Relación alcohol en peso/extracto seco reducido*	Calculo (análisis de extracto seco, masa volúmica, grado alcohólico y azúcares reductores)	7.75
Nitrógeno amoniacal*	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	6.00	Sacarosa *	Autoanalizador enzimático Q-45	6.65
Nitrógeno fácilmente asimilable *	Cálculo Autoanalizador Enzimático (Suma N. amino + N. amoniacal) (Q-45)	12.00	Sodio *	Espectrofotometría emisión atómica (Q-48)	8.55
Observación microscópica *	Microscopía	15.00	Sulfatos *	Método Marty	2.95
Ocratoxina A	Cromatografía líquida HPLC (Q-39)	40.00	Sulfuroso libre	Autoanalizador FCSA (Q-03) Titulación volumétrica (Q-26)	2.00
pH	Potenciometría (Q-06, Q-27)	2.40	Sulfuroso molecular *	Calculo	6.40
Plomo	Espectrofotometría absorción atómica HGAA (Q-16)	20.85	Sulfuroso total	Autoanalizador FCSA (Q-04) Titulación volumétrica (Q-26)	2.00
Potasio *	Espectrofotometría emisión atómica (Q-48)	8.55	Taninos	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)	2.30
Propanol *	Cromatografía de gases FID (Q-10)	3.45	Tiramina	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES						
(Las determinaciones marcadas sin asterisco están acreditadas en la matriz vino)						
Determinación	Método de análisis	Precio (€)		Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Tonalidad	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)	2.30		Zinc *	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55
Turbidez *	Nefelometría (Q-36)	4.35		2 butanol *	Cromatografía de gases FID (Q-10)	3.45

(1) Para las siguientes determinaciones individuales el precio depende del número de muestras que se vayan a analizar

DETERMINACIONES		
Determinación	Nº de muestras	Precio (€)
Caseína	De 1 a 5 muestras	50.00
	De 5 a 15 muestras	40.00
	De 16 a 30 muestras	30.00
	De 31 muestras en adelante	20.00
Proteína de clara de huevo	De 1 a 5 muestras	50.00
	De 5 a 15 muestras	40.00
	De 16 a 30 muestras	30.00
	De 31 muestras en adelante	20.00

(2) Cuando se soliciten análisis para la misma muestra del área de Microbiología y del área Físico-Química, deben traer 2 botellas

CORCHOS

GRUPO: ANISOLES Y FENOLES (Precio 21.25 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
2,4,6 tricloroanisol *	Cromatografía de gases- ECD (Q-19)
2,4,6 triclorofenol *	
2,3,4,6 tetracloroanisol *	
2,3,4,6 tetraclorofenol *	
Pentacloroanisol *	
Pentaclorofenol *	

Nota 1: También se analizan virutas de madera
Nota 2: Para este análisis la muestra aportada por el cliente debe ser de corcho troceado o virutas de madera (aproximadamente 11 gramos)
Nota 3: El responsable del muestreo es el cliente

GRUPO: MICROBIOLOGÍA CORCHO (Precio 33.70 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Levaduras *	Recuento en placa
Mohos *	
Bacterias aerobias *	

Nota: Cantidad mínima de muestra 16 corchos enteros

GRUPO: ANÁLISIS FÍSICOS CORCHO (Precio 40,00 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Diámetro *	Normas UNE 56921/22/23/24/25/26
Longitud *	
Ovalación *	
Peso *	
Densidad aparente *	
Humedad *	
Capilaridad *	

Nota: Cantidad de muestra 10 corchos enteros (El responsable del muestreo es el cliente)

VINAGRE

Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla "Determinaciones individuales".

GRUPO: VINAGRE (Precio 58,30 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Grado acético (acidez total) *	Valoración
Cenizas *	Calcinación
Extracto seco *	Evaporación
Grado alcohólico *	Cromatografía de gases FID
Metanol *	Cromatografía de gases FID (Q-10)
Acetoína *	Cromatografía de gases FID
Plomo *	Espectrofotometría Absorción Atómica HGAA (Q-16)
Arsénico *	Espectrofotometría Absorción Atómica HGAA (Q-17)
Cobre *	Espectrofotometría Absorción Atómica (Q-48)
Zinc *	
Hierro *	
Cloruros *	Electrodo selectivo (Q-43)
Sulfatos *	Método Marty
<i>Nota: Cantidad mínima de muestra 500 ml</i>	

GRUPO: MICROBIOLOGÍA VINAGRE (Precio 33,70 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Levaduras *	Recuento en placa
Mohos *	
Bacterias acéticas *	
<i>Nota: Cantidad mínima de muestra: consultar con el Área de Microbiología. Cuando se soliciten análisis para la misma muestra del área de Microbiología y del área Físico-Química, deben traer 2 botellas</i>	

VINAGRE

DETERMINACIONES INDIVIDUALES

Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Acetoína *	Cromatografía de gases FID	3.25
Acidez fija vinagre *	Valoración	2.50
Acidez volátil vinagre *	Cálculo	1.00
Arsénico *	Espectrofotometría de Absorción Atómica HGAA (Q-17)	10.80
Bacterias acéticas *	Recuento en placa (M-03)	18.00
Cenizas *	Calcinación	3.00
Cloruros *	Electrodo selectivo (Q-43)	2.50
Cobre *	Espectrofotometría de Absorción Atómica (Q-48)	8.55
Extracto seco evaporación *	Evaporación	3.00
Grado acético vinagre *	Valoración (acidez total)	3.00
Grado alcohólico vinagre *	Cromatografía de gases FID	3.70
Hierro *	Espectrofotometría de Absorción Atómica	8.55
Levaduras *	Recuento en placa (M-01)	18.00
Metanol *	Cromatografía de gases FID (Q-10)	3.45
Mohos *	Recuento en placa (M-01)	18.00
Plomo *	Espectrofotometría de Absorción Atómica HGAA (Q-16)	20.85
Sulfatos *	Método Marty	2.95
Sulfuroso total *	Valoración	2.00
Zinc *	Espectrofotometría de Absorción Atómica (Q-48)	8.55

UVAS Y MOSTOS

Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla "Determinaciones individuales".

GRUPO: UVA SIMPLE (Precio 3,11 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Grado brix	Refractometría (Q-38)
Grado probable	Refractometría (Q-38)
Acidez total *	OIV-MA-AS-313-01 (Q-27)
pH *	OIV-MA-AS-313-15(Q-27)

Nota: Cantidad de muestra 100 granos de uva. El responsable del muestreo es el cliente

GRUPO: ANÁLISIS DE COLOR EN UVAS-MOSTO (Precio 4,60 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Antocianos *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-31)
Taninos *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)
Intensidad de color *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)
Índice de polifenoles totales *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)

Nota: Cuando la matriz sea uva, la muestra aportada por el cliente (responsable del muestreo) debe ser 100 granos de uva. Si la matriz es mosto, la cantidad mínima será de 50 ml .

GRUPO: UVA-MOSTO (Precio 15,45 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Grado brix	Refractometría (Q-38)
Grado probable	Refractometría (Q-38)
Acidez total *	OIV-MA-AS-313-01 (Q-27)
pH *	OIV-MA-AS-313-15(Q-27)
Ácido tartárico *	Autoanalizador colorimétrico (Q-45)
Ácido málico *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Potasio *	Espectrofotometría emisión atómica (Q-48)

Nota: Cuando la matriz sea uva, la muestra aportada por el cliente (responsable del muestreo) debe ser 100 granos de uva. Si la matriz es mosto, la cantidad mínima será de 100 ml

UVAS Y MOSTOS

Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla “Determinaciones individuales”.

CATA DE UVAS (Precio 3.00 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Madurez azúcares/acidez*	Método ICV (ver en la web) (Análisis Sensorial de la uva – Cuaderno de Campo 1ª parte)
Madurez aromática pulpa*	
Madurez aromática hollejos*	
Madurez taninos*	
<i>Nota: Cantidad mínima de muestra: 25 granos. El responsable del muestreo es el cliente</i>	

GRUPO: PARÁMETROS CIELAB (Precio 4,95 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
a* componente roja *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12) Method OIV-MA-AS2-11 Parametro CieLab UNE 72031/83
b* componente amarilla *	
L* luminosidad *	
C* cromaticidad *	
H* tonalidad *	
S* saturación *	
<i>Nota: Cuando la matriz sea uva, la muestra aportada por el cliente (responsable del muestreo) debe ser 100 granos de uva. Si es mosto, la cantidad mínima será de 50 ml.</i>	

UVAS Y MOSTOS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES		
Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Acidez total *	Valoración	2.40
Ácido glucónico *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	7.00
Ácido málico *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	3.20
Ácido tartárico *	Autoanalizador Colorimétrico (Q-45)	5.75
Antocianos *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-31)	2.30
Grado brix	Refractometría (Q-38)	3.20
Grado probable	Refractometría (Q-38)	3.20
Índice de refracción*	Méthode OIV-MA-AS2-02	3.25
Índice de polifenoles totales *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)	2.30
Intensidad de color *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)	2.30
Nitrógeno amino *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	6.00
Nitrógeno amoniacal *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	6.00
Nitrógeno fácilmente asimilable *	Cálculo Autoanalizador Enzimático (Suma N. amino + N. amoniacal) (Q-45)	12.00
pH *	OIV-MA-AS-313-15 (Q-27)	2.40
Potasio *	Espectrofotometría emisión atómica (Q-48)	8.55
Taninos *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)	2.30
Tonalidad *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)	2.30

Nota : Cuando la matriz sea uva, la muestra aportada por el cliente (responsable del muestreo) debe ser 100 granos de uva. Si es mosto, la cantidad mínima será de 50 ml .

LIAS

Se pueden solicitar las determinaciones por separado. Ver precio de la determinación individual en la tabla "Determinaciones individuales".

DETERMINACIONES INDIVIDUALES		
Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Grado alcohólico *	Destilación	3.00
Humedad *	Gravimétrico	3.00
<i>Nota.: Cantidad mínima de muestra 600 g para Grado alcohólico y 20 g para Humedad.</i>		

CONCEPTOS ADMINISTRATIVOS

CONCEPTOS ADMINISTRATIVOS	
Determinación	Precio (€)
2º Informe de exportación y siguientes y/o modificaciones *	4.00
Certificado de libre venta español/inglés *	6.50
Otros certificados*	6.50
Certificado sellado de muestra (Documento en papel sellado y firmado)	6.50
Traducción de informe*	6.50
**Elaboración de informes/estudios*	40.76 /hora

***En el caso de que se necesitaran desplazamientos por motivos de valoración in situ del estado del problema que corresponda a efectos de elaboración de informes, este concepto se liquidará en la factura según la norma aplicable al personal al servicio de la Comunidad Autónoma de La Rioja conjuntamente con la prestación del servicio.*