

## **INSTRUCCIONES PARA RELLENAR LAS DISTINTAS SOLICITUDES**

### **Solicitud de análisis Estación Enológica de Haro**

Se utiliza para análisis de muestras **excepto análisis de exportación**.

En aquellas muestras que se soliciten análisis fisicoquímicos y microbiológicos el cliente deberá entregar dos botellas por muestra.

Datos del solicitante: Indicar los datos del cliente.

Datos de la muestra: En este apartado existe la posibilidad de rellenar los datos para seis muestras, siempre y cuando a estas muestras se les vaya a solicitar los mismos análisis.

Referencia del cliente: Indicar la referencia que el cliente pone en su muestra.

Tipo de muestra: Indicar si es vino tinto, blanco o vino rosado y si estos son DULCES y/o ESPUMOSOS. Si es otro producto, describir de qué tipo de muestra se trata: bebidas espirituosas, bebidas a base de vino, sangría, mosto, vinagre, corcho, virutas de madera...

**Nota:** Este apartado “Tipo de muestra” es muy importante para evitar No Conformidades y para una correcta emisión de los resultados, ya que, por ejemplo, dependiendo del tipo de matriz éstos se emitirán acreditados o no y se realizarán por un método concreto y adecuado para el fin previsto.

Nº Laboratorio: A rellenar por la Estación Enológica, es el número de identificación que se le da a la muestra.

Análisis solicitados: Marcar los grupos o determinaciones individuales que se quieran analizar.

Otros análisis: Escribir otros análisis que no figuren en la solicitud pero que se quieran hacer.

Firma del cliente: La solicitud debe estar firmada por el cliente

### **Solicitud de análisis de exportación Estación Enológica de Haro**

Se utiliza para **muestras de exportación**. Las muestras deben llegar perfectamente vestidas con las etiquetas comerciales y se deben traer dos botellas por muestra.

Se utiliza una solicitud por muestra.

Datos del solicitante: Indicar los datos del cliente.

Datos de la muestra: Indicar los datos de la muestra que quieren que aparezcan en el informe de análisis

Tipo de muestra: Indicar si es vino tinto, blanco o vino rosado y si estos son DULCES y/o ESPUMOSOS. Si es otro producto, describir de qué tipo de muestra se trata: bebidas espirituosas, bebidas a base de vino, sangría, mosto, vinagre...

**Nota:** Este apartado “Tipo de muestra” es muy importante para evitar No Conformidades y para una correcta emisión de los resultados, ya que, por ejemplo, dependiendo del tipo de matriz éstos se emitirán acreditados o no y se realizarán por un método concreto y adecuado para el fin previsto.

Remitentes indirectos: Rellenar en caso de que quieran que aparezca el remitente indirecto. También permite marcar si se desea que acompañe un certificado de libre venta o si desea el informe en inglés.

Análisis solicitado: Marcar el grupo adecuado

Otros análisis: Escribir otros análisis que no figuren en grupo de exportación pero que se quieran hacer. También en este apartado se puede indicar si quieren certificado de libre venta sin remitente indirecto.

Firma del cliente: La solicitud debe estar firmada por el cliente

### **Solicitud de certificado de libre venta**

Se utiliza cuando se solicita un certificado de libre venta de una muestra que ya ha sido analizada en la Estación Enológica de Haro.

Datos del solicitante: Indicar los datos del cliente.

Datos de la muestra: Indicar los datos de la muestra que quieren que aparezcan en el informe de análisis y el tipo de certificado de libre venta que se desea.

Remitentes indirectos: Rellenar en caso de que quieran que aparezca el remitente indirecto en el certificado.

Firma del cliente: La solicitud debe estar firmada por el cliente

### **Solicitud de análisis RMN (Resonancia Magnética Nuclear)**

Datos del cliente: Indicar los datos del cliente

Datos de la muestra: En este apartado existe la posibilidad de rellenar los datos para cuatro muestras, siempre y cuando a estas se les vaya a solicitar los mismos análisis

Referencia del cliente: Indicar la referencia que el cliente pone en su muestra.

Tipo de muestra: Indicar si es vino tinto, vino blanco, vino rosado

Nº Laboratorio: A rellenar por la Estación Enológica, es el número de identificación que se le da a la muestra.

Análisis solicitados: Marcar la determinación que se quieran analizar. Hay cuatro tipos de análisis:

- Confirmación de consistencia con modelo de Origen: marcar el modelo de origen con el que se quiere comparar en función del tipo de vino (Tinto, Blanco o Rosado).
- Confirmación de consistencia con modelo de Variedad: marcar el modelo de variedad con el que se quiere comparar en función del tipo de vino (Tinto, Blanco o Rosado).
- Análisis cuantitativo de 52 parámetros
- Confirmación de identidad de dos vinos (determina si los dos vinos son el mismo o no). Es necesario señalar qué vino es: muestra 1 (original) o muestra 2 (vino que se quiere comprobar si es el mismo). En el caso de la muestra 2, es necesario identificar la muestra 1 con la que hay que comparar (indicar en el cuadro señalado).

Otros análisis: En caso de que el análisis no se corresponda con lo especificado en el apartado anterior, escribir en este espacio.

Firma del cliente: La solicitud debe estar firmada por el cliente