



OFERTA DE LA ESTACIÓN ENOLOGICA DE HARO

Fecha: OFL-26 Ed.1.20-07-2026

ELABORADO

Oscar Hernández Betancourt
Jefe de Área de Microbiología

ELABORADO

Eva Lopez Rituerto
Jefe de Área de RMN

ELABORADO Y APROBADO

Elena Meléndez Álvarez
Directora y Jefe de Área Control
Calidad y Análisis Instrumental

LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO ESTÁ 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 N° 183 / LE407

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





NORMAS DE PRESTACIÓN 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.
- 4- 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 podrá fijar de mutuo acuerdo entre las partes, un plazo máximo de entrega.
- 5- Los métodos empleados serán los definidos en la oferta del laboratorio.
- 6- Si existe más de un método para un mismo análisis y siempre que sea posible, se emplearán métodos acreditados, preferentemente automáticos.
- 7- Para cubrir cualquier incidencia, el cliente autoriza a cambiar los métodos inicialmente acordados de acuerdo a criterios técnicos y circunstanciales del laboratorio, en caso contrario deberá indicarlo en la solicitud que es el documento que se establece como contrato entre ambas partes.
- 8- El cliente es responsable de los datos/información aportada como referencia de sus muestras.
- 9- El laboratorio únicamente da fe de la muestra analizada.
- 10- El solicitante 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.

NORMAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO

- 11- 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. Si el cliente desea, que pasado el periodo de 6 meses le sea devuelta la contramuestra, deberá indicarlo en la solicitud de análisis. El cliente será quien gestione y se haga cargo de los portes del envío de la misma.
- 12- Aquellos clientes que soliciten análisis fisicoquímicos y microbiológicos para una muestra, deberán entregar dos botellas de la misma.
- 13- 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.
- 14- Los informes emitidos se efectuarán de forma que cumplan con su sistema de Calidad.
- 15- Las incertidumbres de las determinaciones acreditadas analizadas aparecerán reflejadas por norma general en los informes de ensayo, de no ser así estarán a disposición del cliente si este las solicita.
- 16- Si se desea que en el informe figuren unidades de medida diferentes a las habituales, debe indicarlo en la solicitud de análisis.
- 17- La EEH incluirá en sus informes de ensayo todos los datos administrativos necesarios que figuren en la solicitud de entrada para la correcta identificación de la muestra.
- 18- Se respetarán siempre por ambas partes las normas e indicaciones que en su caso establezca 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.
3. Salvo notificación en contra por parte del cliente, la Estación Enológica de Haro, podrá utilizar la información derivada de los análisis de forma genérica, siempre que no se identifique el cliente, marcas comerciales,...ni se perjudiquen sus intereses (por ejemplo: Estudios estadísticos).

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)
Glucosa+Fructosa (vinos tranquilos) Azúcares Totales: (Glucosa+Fructosa+Sacarosa) (vinos espumosos)	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
Materia colorante artificial ácida roja	Cualitativo (Q-07)
<i>Nota: En vinos blancos no se analiza la materia colorante artificial (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)
Glucosa+Fructosa (vinos tranquilos) Azúcares Totales: (Glucosa+Fructosa+Sacarosa) (vinos espumosos)	Autoanalizador Enzimático (Q-45)
<i>Nota: Se debe aportar para este análisis dos botellas, etiquetadas según salgan al mercado y si pertenecen a una D.O. con su contraetiqueta.</i>	

ANEXO BRASIL (Precio 13.40 €)

Determinaciones incluidas	Método de análisis
Sulfatos *	Turbidimería
Cenizas *	Calcinación
Cloruros *	Q-43 Electrodo Selectivo
Materia colorante artificial ácida roja	Cualitativo (Q-07)
Extracto seco reducido	Cálculo Método compendio OIV
<i>Nota: Si el vino es espumoso o un cava, el cliente debe solicitar si lo requiere, la determinación de sobrepresión. Al precio de las determinaciones que conllevan un cálculo en el que intervienen otras determinaciones, se les descontará el precio de las mismas si éstas ya están incluidas en otros análisis solicitados para la muestra</i>	

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)
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: 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)
<i>Nota: Para vinos blancos no se analiza la A620 nm. Cantidad mínima de muestra 100 ml, sin cámara de aire, bien cerrada.</i>	

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 *	
<i>Nota: Cantidad mínima de muestra 100 ml, sin cámara de aire, bien cerrada.</i>	

GRUPO: AMINAS BIÓGENAS

(Precio 32,45 €)

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

VINOS

GRUPO: MICROBIOLOGÍA DEL VINO (Precio 33,70 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Levaduras	RECuento POR FILTRACIÓN (M-01)
Mohos *	RECuento POR FILTRACIÓN (M-01)
Bacterias lácticas	RECuento POR FILTRACIÓN (M-02)
Bacterias acéticas	RECuento POR FILTRACIÓN (M-03)
Nota: Cantidad mínima de muestra: 750 ml bien cerrada. Si se requiere el conteo exacto de un microorganismo deberá especificarse en la solicitud . Cuando se soliciten análisis para la misma muestra del área de Microbiología y del área Físico-Química, deben traer 2 botellas.	

VINOS

RMN (RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR) EN VINO “HUELLA DACTILAR”	
Determinaciones incluidas *	Precio (€)
Informe de consistencia con modelos de origen y/o variedad de vinos por RMN* (1) (Muestra a entregar: Botella etiquetada)	200 €
Informe cuantitativo de vinos por RMN* (Muestra a entregar: 100 ml mínimo, sin cámara de aire)	100 €
Confirmación de identidad por RMN* (2 vinos) (Muestra a entregar: 100 ml mínimo, sin cámara de aire. Tiempo entre muestras máximo 6 meses)	150 €

(1)

- INCLUYE INFORME CUANTITATIVO POR RMN
- MODELOS EN LA OFERTA DE CERTIFICACIÓN POR WINE-PROFILING

Modelos implementados para vino en fase de comercialización. Modelo Variedad diseñado con vinos monovarietales a nivel mundial. Para otras variedades, países y denominaciones de Origen distintos a los especificados preguntar a nuestros técnicos.

VINO BLANCO:

-Origen: España

-Origen: DOCa. Rioja, DO. Rías Baixas, DO. Rueda, DO. Valencia

-Variedad: Viura, Verdejo, Albariño, Moscatel, Chardonnay Blanc, Sauvignon Blanc, Riesling Weiss

VINO TINTO:

-Origen: España

-Origen: DOCa. Rioja, DO. Navarra, DO. Ribera de Duero, DO. Ribera de Guadiana, DO. Valencia

-Variedades: Tempranillo, Garnacha Tinta, Monastrell, Pinot noir, Syrah, Merlot Noir, Cabernet Sauvignon

VINO ROSADO:

-Origen: España

-Origen: DOCa. Rioja

-Variedades: Tempranillo

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 SIN ALCOHOL, VERMUTH, TINTOS DE VERANO, FRIZZANTES, BEBIDAS A BASE DE VINO (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)

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 artificial ácida roja*	Cualitativo (Q-07)
Nota: En blancos no se analiza la materia colorante artificial (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 *	
Metanol *	
Etanol *	Resonancia Magnética Nuclear o Enzimático
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)
Nota: Cantidad mínima de muestra 750 ml sin cámara de aire, bien cerrada.	

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)
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.	

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES

(Las determinaciones marcadas sin asterisco en las que no se hace referencia a la matriz están acreditadas únicamente en la matriz vino. Aquellas que también lo estén para otras matrices se indicarán en la propia determinación)

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	(1) Alcoholes amílicos *	Cromatografía gases FID (Q-10)	3.45
Acidez volátil	Autoanalizador FCSA (Q-02)	2.15	(1) 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 por filtración (M-03)	18.00
Ácido málico	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	3.20	Bacterias aerobias *	Recuento por filtración	18.00
Ácido metatárttrico *	Espectrofotometría VIS (Q-41)	8.00	Bacterias anaerobias *	Recuento por filtración	18.00
Ácido salicílico *	Cromatografía Líquida HPLC (Q-11)	8.80	Bacterias lácticas	Recuento por filtración (M-02)	18.00
			(1) <i>Brettanomyces bruxellensis</i> *	Recuento por filtración (M-07)	18.00

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES

(Las determinaciones marcadas sin asterisco en las que no se hace referencia a la matriz están acreditadas únicamente en la matriz vino. Aquellas que también lo estén para otras matrices se indicarán en la propia determinación)

Determinación	Método de análisis	Precio (€)	Determinación	Método de análisis	Precio (€)
⁽¹⁾ <i>Brettanomyces Bruxellensis</i> *	PCR a tiempo real (qPCR) (M-08)	60.00	Cobre (Vino, bebidas espirituosas, bebidas a base de vino, zumo de uva)	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55
Cadaverina	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45	Contenido calórico del vino *	Cálculo (Análisis de Azúcares reductores, Masa volúmica y Grado alcohólico)	5.75
Cadmio *	Espectrofotometría absorción atómica HGAA (Q-18)	20.85	Contraprueba del ferrocianuro *	Cualitativo (Q-09)	4.35
Calcio *	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55	Cloruros *	Electrodo selectivo (Q-43)	2.50
Caseína	ELISA SANDWICH (M-06)	(ver(2) página 21) .	Densidad relativa	Densímetro electrónico (Q-21/Q-35)	1.75
Cata simple *	Sensorial (correcto/incorrecto)	2.20	Estabilidad proteica *	Nefelometría (Q-36)	4.35
Informe cata*	Cata descriptiva y sensorial	10.00	Extracto seco reducido *	Método compendio OIV	7.75
Cenizas *	Calcinación	3.00	Extracto no reductor *	Método compendio OIV	7.75
			Extracto seco *	Evaporación	3.00

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES

(Las determinaciones marcadas sin asterisco en las que no se hace referencia a la matriz están acreditadas únicamente en la matriz vino. Aquellas que también lo estén para otras matrices se indicarán en la propia determinación)

Determinación	Método de análisis	Precio (€)	Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Feniletilienamina *	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45	Hierro (Vino, bebidas espirituosas, bebidas a base de vino, zumo de uva)	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-50)	6.65	Índice de polifenoles totales	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)	2.30
Feniletilienamina *	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45	Intensidad de color	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)	2.30
Gluten: Bebidas alcohólicas (excepto hidrolizadas)	ELISA SANDWICH (M-06)	50.00	Isobutanol *	Cromatografía de gases FID (Q-10)	3.45
Glucosa *	Autoanalizador enzimático (Q-45)	6.65	Levaduras	Recuento por filtración (M-01)	18.00
Glucosa + Fructosa	Autoanalizador Enzimático (Q-45//Q-50)	6.00	Lisozima	ELISA SANDWICH (M-10)	50.00
Grado alcohólico adquirido	Infrarrojo cercano NIR (Q-01)	2.00	Índice de colmatación *	Filtración	6.00
Grado alcohólico total	Cálculo (Q-01,Q-40)	4.20	Índice de polifenoles totales	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)	2.30
			Intensidad de color	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)	2.30
Híbridos *	Luz de Wood. UV (Q-08)	4.35	Magnesio (Vino, bebidas espirituosas, bebidas a base de vino, zumo de uva)	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES

(Las determinaciones marcadas sin asterisco en las que no se hace referencia a la matriz están acreditadas únicamente en la matriz vino. Aquellas que también lo estén para otras matrices se indicarán en la propia determinación)

Determinación	Método de análisis	Precio (€)	Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Materia colorante artificial ácida roja	Cualitativo (Q-07) Matriz tinto o rosado	4.00	Propanol *	Cromatografía de gases FID (Q-10)	3.45
Mohos *	Recuento por filtración (M-01)	18.00	Proteína de clara de huevo	ELISA SANDWICH (M-04)	(ver(2) página 21)
Nitrógeno amino *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	6.00	Putrescina	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45
Nitrógeno amoniacal*	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 fácilmente asimilable *	Cálculo Autoanalizador Enzimático (Suma N. amino + N. amoniacal) (Q-45)	12.00	Sacarosa *	Autoanalizador enzimático Q-45	6.65
Observación microscópica *	OIV-MA-AS4-01	15.00	Sobrepresión (Vinos, Sangría, Bebidas a base de vino y a base de productos vitivinícolas, Mosto parcialmente fermentado, Bebidas aromatizadas, desalcoholizadas y parcialmente desalcoholizadas)	<i>Sensor infrarrojo Q-51 (Nota: muestras contenidas dentro de una botella de vidrio con transparencia mínima requerida del 5%)</i>	6.00
Ocratoxina A	Cromatografía líquida HPLC (Q-39)	40.00	Sodio (Vino, bebidas espirituosas, bebidas a base de vino, zumo de uva)		
Masa volúmica	Densímetro electrónico (Q-21/Q-35)	1.75			
pH	Potenciometría (Q-06, Q-27)	2.40			
Plomo	Espectrofotometría absorción atómica HGAA (Q-16)	20.85			
Potasio (Vino, bebidas espirituosas, bebidas a base de vino, zumo de uva)	Espectrofotometría emisión atómica (Q-48)	8.55			

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

DETERMINACIONES INDIVIDUALES

(Las determinaciones marcadas sin asterisco en las que no se hace referencia a la matriz están acreditadas únicamente en la matriz vino. Aquellas que también lo estén para otras matrices se indicarán en la propia determinación)

Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Sulfatos *	Turbidimetría	2.95
Sulfuroso libre	Autoanalizador FCSA (Q-03) Titulación volumétrica (Q-26)	2.00
Sulfuroso molecular *	Calculo	6.40
Sulfuroso total	Autoanalizador FCSA (Q-04) Titulación volumétrica (Q-26)	2.00
Taninos	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)	2.30
Tiramina	Cromatografía Líquida HPLC (Q-23)	32.45
Tonalidad	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)	2.30
Turbidez *	Nefelometría (Q-36)	4.35
Zinc (Vino, bebidas espirituosas, bebidas a base de vino, zumo de uva)	Espectrofotometría absorción atómica (Q-48)	8.55
2 butanol *	Cromatografía de gases FID (Q-10)	3.45

VERIFICACIÓN DE EQUIPOS

Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Contraste de alcoholómetro o mustímetro *	Medida física	6.00
Contraste de termómetro *	Medida física	6.00
Contraste de refractómetro *	Medida física	6.00

Nota aclaratoria 1: Determinación *Brettanomyces bruxellensis*

Para la cuantificación de *Brettanomyces bruxellensis* el laboratorio dispone de dos metodologías de análisis.

- 1. Recuento por filtración: permite cuantificar las células viables del microorganismo en estudio, sin embargo, no puede detectar las células viables no cultivables. Los resultados serán expresados en unidades formadoras de colonias (ufc).**
- 2. Técnica de qPCR: permite la cuantificación de ADN total, es decir, cuantifica tanto el ADN de células viables como no viables.**

VINOS Y OTRAS BEBIDAS

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

DETERMINACIONES			
Determinación	Método de análisis	Nº de muestras	Precio (€)
Proteína de clara de huevo	M-04 ELISA SANDWICH	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
Caseína	M-06 ELISA SANDWICH	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

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 por filtración
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 *	Turbidimetría
Nota: Cantidad mínima de muestra 500 ml	

GRUPO: MICROBIOLOGÍA VINAGRE (Precio 33,70 €)	
Determinaciones incluidas	Método de análisis
Levaduras *	M-01 Recuento por filtración
Mohos *	
Bacterias acéticas *	M-03 Recuento por filtración
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	

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 por filtración (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 por filtración (M-01)	18.00
Plomo *	Espectrofotometría de Absorción Atómica HGAA (Q-16)	20.85
Sulfatos *	Turbidimetría	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	Matriz Mosto: OIV-MA-AS2-02 Matriz Uva: Refractometría (Q-38)
Grado probable	
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	Matriz Mosto: OIV-MA-AS2-02 Matriz Uva: Refractometría (Q-38)
Grado probable	
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	

VINAGRE

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*	
Nota: Cantidad mínima de muestra: 25 granos. El responsable del muestreo es el cliente	

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 (€)		Determinación	Método de análisis	Precio (€)
Acidez total *	Valoración	2.40		Índice de polifenoles totales *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-22)	2.30
Ácido glucónico *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	7.00		Intensidad de color *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-12)	2.30
Ácido málico *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	3.20		Nitrógeno amino *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	6.00
Ácido tartárico *	Autoanalizador Colorimétrico (Q-45)	5.75		Nitrógeno amoniacal *	Autoanalizador Enzimático (Q-45)	6.00
Antocianos *	Espectrofotometría UV-VIS (Q-31)	2.30		Nitrógeno fácilmente asimilable *	Cálculo Autoanalizador Enzimático (Suma N. amino + N. amoniacal) (Q-45)	12.00
Grado brix	Matriz Mosto: OIV-MA-AS2-02	3.20		pH *	OIV-MA-AS-313-15 (Q-27)	2.40
Grado probable		Matriz Uva: Refractometría (Q-38)		3.20	Potasio	Espectrofotometría emisión atómica (Q-48)
Índice de refracción*	Método OIV-MA-AS2-02	3.25		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
Nota.: Cantidad mínima de muestra 600 g para Grado alcohólico y 20 g para Humedad.		

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.