

SOLICITUD ANÁLISIS

DATOS DEL SOLICITANTE

EMPRESA:		CÓDIGO CLIENTE:	
DIRECCIÓN:			
LOCALIDAD:	TELÉF:	FAX:	e-MAIL:

DATOS DE LA MUESTRA

	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 4
Referencia cliente				
Tipo de muestra *				
Lacrada	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI
Referencia AGROVIN				
	MUESTRA 5	MUESTRA 6	MUESTRA 7	MUESTRA 8
Referencia cliente				
Tipo de muestra *				
Lacrada	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI
Referencia AGROVIN				

* Indicar si se trata de vino tinto, vino blanco, vino dulce,... y si ha sufrido algún tratamiento como la adición de ácido ascórbico.

ANÁLISIS SOLICITADOS

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pack maduración fenólica uva tinta | <input type="checkbox"/> Pack análisis enológicos básicos | <input type="checkbox"/> Aplicación de lisozimas |
| <input type="checkbox"/> Pack parámetros físico-químicos en uva | <input type="checkbox"/> Pack control microbiológico | <input type="checkbox"/> Dosis de bentonita |
| <input type="checkbox"/> Precursores aromáticos glicosilados | <input type="checkbox"/> Pack SO ₂ | <input type="checkbox"/> Estudio estabilidad tartárica con CMC |
| <input type="checkbox"/> Pack control nutricional | <input type="checkbox"/> Pack color | <input type="checkbox"/> Estudio estabilidad intercambio catiónico |
| <input type="checkbox"/> Pack seguimiento maloláctica | <input type="checkbox"/> Pack estabilidad previo embotellado | <input type="checkbox"/> Eliminación aromas reducción |
| <input type="checkbox"/> Pack málico+láctico | <input type="checkbox"/> Estudio de pardeamientos | <input type="checkbox"/> Fenoles volátiles |

TARIFA EXPRESS (SI DESEA LOS RESULTADOS EN UN TIEMPO INFERIOR AL ESTIMADO EN LA TARIFA DE LABORATORIO, MARQUE ESTA CASILLA. SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO DE 10€ POR MUESTRA ANALIZADA)

Otros análisis (especificar)

FIRMA CLIENTE

FIRMA RESPONSABLE RECEPCIÓN

OBSERVACIONES (rellenar por el laboratorio):

NOTA: Existe un Catálogo de Análisis Enológicos a disposición del cliente, donde se establecen los grupos de determinaciones, las determinaciones individuales, los métodos de análisis, el volumen necesario de muestra y los precios.

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 el Catálogo de Análisis Enológicos.
2. Si existe más de un método para un mismo análisis y siempre que sea posible, se emplearán métodos preferentemente automáticos y acreditados.
3. *En el caso de vinos espumosos y con un contenido superior a 100 g/L de azúcar, el análisis de grado alcohólico adquirido se llevará a cabo por el método de ensayo "destilación y densimetría electrónica", no incluido en el alcance de acreditación.*

- El cliente será informado de cualquier desviación que se produzca respecto a este contrato.
- El informe de resultados se enviará al cliente en soporte informático a través de la dirección de correo electrónico indicada más arriba.
- Las muestras de mosto fresco deberán enviarse al laboratorio lo antes posible y adicionando un antifermmento que no afecte a las características del mismo (contacte con el laboratorio para más información).
- Las muestras de lías se enviarán en envases de plástico.

IMPRIMA Y RELLENE LA SOLICITUD ANTERIOR TENIENDO EN CUENTA QUE:

- La solicitud debe acompañar a las muestras que se envíen al laboratorio. Identifique cada botella con su referencia (nombre o número) en lugar distinto del tapón.
- La solicitud debe estar perfectamente cumplimentada y firmada, lo que implica el conocimiento y aceptación del "acuerdo general con el cliente" reflejado en el Catálogo de Análisis Enológicos.
- Es aconsejable poner algún teléfono o e-mail de contacto para poder aclarar cualquier duda.