agrovin | Laboratorio

AGROVIN Laboratorio
Tel. +34 926 543 307 Fax
+34 926 540 603
laboratorio@agrovin.com
www.agrovin.com

SOLICITUD ANÁLISIS

DATOS DEL SOLICITANTE		
EMPRESA:		**CÓDIGO CLIENTE:**
DIRECCIÓN:		
LOCALIDAD:	**TELÉF:**	**E-MAIL:**

DATOS DE LA MUESTRA

	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 4
Referencia cliente				
Tipo de muestra *				
Lacrada	☐ SI	☐ SI	☐ SI	☐ SI
Referencia AGROVIN				
	MUESTRA 5	**MUESTRA 6**	**MUESTRA 7**	**MUESTRA 8**
Referencia cliente				
Tipo de muestra *				
Lacrada	☐ SI	☐ SI	☐ SI	☐ SI
Referencia AGROVIN				

*** Indicar si se trata de vino tinto, vino blanco, vino dulce…**

ANÁLISIS SOLICITADOS

- ☐ **Pack parámetros físico-químicos en uva**
- ☐ **Pack maduración fenólica uva tinta**
- ☐ **Precursores aromáticos glicosilados**
- ☐ **Test de capacidad maloláctica**
- ☐ **Pack seguimiento maloláctica**
- ☐ **Pack málico+láctico**
- ☐ **Pack análisis enológicos básicos**
- ☐ **Pack sulfuroso**
- ☐ **Pack color**
- ☐ **Pack estabilidad previo embotellado**
- ☐ **Pack control microbiológico**
- ☐ ***Pack análisis nutricional***
- ☐ **Estabilidad en materia colorante**
- ☐ **Dosis de bentonita**
- ☐ **Estudio estabilidad tartárica con CMC**
- ☐ **Pack metales pesados**
- ☐ ***Pack plaguicidas (233 materias activas)***
- ☐ **Estudio de pardeamientos**

☐ **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 antifermento 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, RELLENE Y FIRME 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.
- Mediante la firma de este documento, se acuerda con el cliente que sus datos y resultados son confidenciales y serán enviados al cliente al correo o correos electrónicos que indique en la solicitud y/o consten en nuestra base de datos.
- El cliente es el responsable de los datos y las muestras aportados al laboratorio.
- Se informa al cliente que con la firma de la presente solicitud, autoriza que los datos del informe correspondiente podrían ser usados en los procesos de auditoría a los que se ve sometido el laboratorio por su acreditación (Norma ISO 17025:2017).
- El laboratorio de Agrovin se compromete a actuar siempre de forma que no ponga en peligro la imparcialidad, independencia y objetividad, ni del propio laboratorio, ni del solicitante del análisis.
- El informe de resultados emitido sin ensayos acreditados, no llevará la marca ENAC/ILAC MRA y por tanto, no será reconocido por ENAC ni podrá beneficiarse de los acuerdos internacionales de reconocimiento firmados por ENAC para esa actividad.