

SOLICITUD ANÁLISIS EXPORTACIÓN

DATOS DEL SOLICITANTE					
EMPRESA:			CÓDIGO CLIENTE:		
DIRECCIÓN:					
LOCALIDAD:		TELÉF:		e-MAIL:	
DATOS DE LA MUESTRA					
MARCA COMERCIAL					
Tipo de vino	Tinto <input type="checkbox"/>	Blanco <input type="checkbox"/>	Rosado <input type="checkbox"/>	Otro	Añada
Tipo de envase		LOTE	Nº CAJAS	LITROS	
OTROS DATOS IDENTIFICATIVOS					
Denominación de origen			Referencia AGROVIN		
DESTINO					
CLIENTE					
DIRECCION/PAIS DESTINO					
ANÁLISIS SOLICITADOS					

 PACK ANÁLISIS EXPORTACIÓN GENERAL VINO:

- pH (OIV-MA-AS313-15); Acidez total (en g/L de ácido tartárico; Valoración); Ácido acético (Enzimático); Glucosa+Fructosa (Enzimático); Ácido cítrico (Enzimático); Metanol (OIV-MA-AS312-03B); Grado alcohólico adquirido (NIR); Grado alcohólico total (Cálculo); Masa volúmica (Densimetría electrónica); Extracto seco total (Cálculo); Sulfuroso total (Yodometría)

 PACK EXPORTACIÓN JAPÓN:

- Pack exportación general + ácido sórbico (HPLC)

 PACK EXPORTACIÓN BRASIL:

- pH (OIV-MA-AS313-15); Acidez total (en g/L de ácido tartárico; Valoración); Ácido acético (Enzimático); Glucosa+Fructosa (Enzimático); Turbidez (nefelometría); Híbridos (diglucósidos de malvidina; OIV-MA-AS315-03); Grado alcohólico adquirido (NIR); Masa volúmica (Densimetría electrónica); Extracto seco total (Cálculo); Sulfuroso total (Yodometría); Intensidad colorante (espectrofotometría)

OTROS ANÁLISIS ADICIONALES:

- ENVÍO EN PAPEL
- CERTIFICADO DE LIBRE VENTA
- TRADUCCIÓN A INGLÉS (INFORME DE RESULTADOS Y CERTIFICADO LIBRE VENTA)

El exportador presenta muestra representativa de la partida descrita en este laboratorio para la realización de las determinaciones analíticas exigidas anteriormente. El exportador declara el cumplimiento de la legislación vigente aplicable.

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 antifermo 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.

- *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).*

- Es aconsejable poner algún teléfono o e-mail de contacto para poder aclarar cualquier duda.