

CONTROLES DE VENDIMIA

Maduración Fenólica (variedades uva tinta)

Pack Maduración Fenólica	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Potencial de Polifenoles Totales Polifenoles extraíbles Extractabilidad de polifenoles Potencial de Antocianos Totales Antocianos extraíbles Extractabilidad de antocianos Contribución de la pepita	Basado Método Glories	28,30	4 días	Uva tinta	250 Bayas
Pack Parámetros Físico-Químicos	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
pH Acidez Total Densidad °Brix °Baume Peso de 100 bayas	Potenciómetro Valoración Densímetro Refractómetro Refractómetro/Densímetro Físico	12,00	4 días	Uva tinta	250 Bayas

Nota: Se recomienda enviar las muestras refrigeradas; deben llegar al laboratorio antes de las 10.00h.

Maduración Aromática (variedades uva blanca)

Pack Parámetros Físico-Químicos	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
pH Acidez Total Densidad °Brix °Baume Peso de 100 bayas	Potenciómetro Valoración Densímetro Refractómetro Refractómetro/Densímetro Físico	12,00	4 días	Uva/Mosto Blanco	250 Bayas/250 ml
Precusores aromáticos glicosilados	Método Williams <i>et al.</i> (1995) con las modificaciones propuestas por Díez <i>et al.</i> (2004) y Arévalo <i>et al.</i> (2005).	32,00	4 días	Uva/Vino/Mosto Blanco	250 Bayas/250 ml

Nota: Se recomienda enviar las muestras refrigeradas; deben llegar al laboratorio antes de las 10.00h.

* IVA no incluido.



CONTROLES DE FERMENTACIÓN

Fermentación Alcohólica

Pack control nutricional	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable)	Cálculo	13	24 horas	Mosto/Vino	150 ml
NOPA (Nitrógeno Orgánico)	Enzimático				
AMONIO	Enzimático				
Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable)	Avery	5,20	24 horas	Mosto/Vino	100 ml
NOPA (Nitrógeno Orgánico)	Enzimático	7,00	24 horas	Mosto/Vino	20 ml
AMONIO	Enzimático	7,00	24 horas	Mosto/Vino	20 ml
Estudio paradas fermentación alcohólica*	Ensayo de resiembra	36,60	3-4 días	Vino	750 ml

* Nota: Se realiza un ensayo de resiembra y se comprueba si se agotan los azúcares restantes en la muestra con parada de fermentación alcohólica. Se emite un protocolo de refermentación ajustado al volumen en bodega.

Fermentación Maloláctica

Pack seguimiento maloláctica	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Ácido L-málico	Enzimático	16	24 horas	Vino	100 ml
Ácido L-láctico	Enzimático		24 horas		
Recuento bacterias lácticas	Cultivo placa (MRS)		5 días		
Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Test capacidad maloláctica	Test cap. maloláctica	18,00	24 horas	Vino	500 ml
Ácido L-málico y ácido L-láctico	Enzimático	10,00	24 horas	Vino	20 ml
Ácido L-málico	Enzimático	6,00	24 horas	Vino	20 ml
Ácido L-láctico	Enzimático	6,00	24 horas	Vino	20 ml
Aplicación de lisozima	Ensayo laboratorio	16,00	10 días	Vino	1 l
Recuento bacterias lácticas	Cultivo placa (MRS)	8,00	5 días	Vino	15 ml

* IVA no incluido.

ANÁLISIS ENOLÓGICOS BÁSICOS

Pack análisis enológicos básicos	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Ácido acético	Enzimático	18,50	24 horas	Vino	500 ml
Acidez total	Valoración				
Grado alcohólico	Infrarrojo				
pH	Potenciómetro				
SO ₂ libre / total / SO ₂ molecular	Ripper				
Pack SO₂ pH, SO ₂ libre / total / SO ₂ molecular	Potenciómetro-Ripper	6,50	24 horas	Vino	150 ml

Nota: Indicar si la muestra contiene ácido ascórbico

Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Acidez volátil	García-Tena	5,20	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
Ácido acético	Enzimático	4,20	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Ácido cítrico	Enzimático	8,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Ácido tartárico	Enzimático	8,00	24 horas	Vino/ Mosto	20 ml
Acidez total	Valoración	4,20	24 horas	Vino/Mosto	50 ml
Grado alcohólico	Destilación	5,20	24 horas	Vino	500 ml
	Infrarrojo	4,20	24 horas	Vino	500 ml
pH	Potenciómetro	4,20	24 horas	Vino	50 ml
SO ₂ libre / SO ₂ total	Ripper	4,20	24 horas	Vino	150 ml
	Paul	5,20	24 horas	Vino	150 ml
SO ₂ molecular	Cálculo	0,00	24 horas	Vino	150 ml
Extracto seco	Destilación	5,20	24 horas	Vino	500 ml
CO ₂	Cilindro Veitshöchheimer	4,20	24 horas	Vino	250 ml
Densidad (20/20)-Masa volúmica	Densimetría	4,20	24 horas	Vino/Mosto	500 ml
Azúcares reductores	Rebelein	8,00	24 horas	Vino	100 ml
Glucosa / Fructosa	Enzimático	6,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Catequinas	Espectrofotometría (p-DMCA)	7,00	24 horas	Vino	20 ml
Grado acético	Valoración	5,20	24 horas	Vinagre	250 ml
Hierro	Colorimétrico (sulfocianuro)	7,00	24 horas	Vino	100 ml
Calcio	Colorimétrico	8,00	24 horas	Vino	100 ml
Cobre	Colorimétrico	8,00	24 horas	Vino	100 ml
Potasio	Potenciómetro	5,20	24 horas	Vino	100 ml
Cloruros	Valoración	14,80	7 días	Vino	250 ml
O ₂ disuelto	Oximetría	4,20	24 horas	Vino	250 ml
Potencial redox	Potenciómetro	4,20	24 horas	Vino	100 ml
Turbidez	Nefelometría	4,20	24 horas	Vino	100 ml
Riqueza tartárica	Carles	5,50	24 horas	Tartratos	100 g

* IVA no incluido.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS (1/2)

Técnicas de cultivo en placa

Pack control microbiológico	Método de análisis	Tarifa (€ /muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Recuento levaduras	Medio MEA	29,50	2-3 días	Vino/Mosto	250 ml
Recuento hongos filamentosos	Medio MEA		2-3 días	Vino/Mosto	250 ml
Recuento bacterias acéticas	Medio GYC		2-3 días	Vino/Mosto	250 ml
Recuento bacterias lácticas	Medio MRS		5 días	Vino/Mosto	250 ml
Recuento <i>Brettanomyces</i>	Medio DBDM		15 días	Vino/Mosto	250 ml
Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa (€ /muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Recuento levaduras	Medio MEA	8,00	2-3 días	Vino/Mosto	250 ml
Recuento hongos filamentosos	Medio MEA	8,00	2-3 días	Vino/Mosto	250 ml
Recuento bacterias acéticas	Medio GYC	8,00	2-3 días	Vino/Mosto	250 ml
Recuento bacterias lácticas	Medio MRS	8,00	5 días	Vino/Mosto	250 ml
Recuento <i>Brettanomyces</i>	Medio DBDM	12,90	15 días	Vino/Mosto	250 ml

Nota: En cualquier recuento microbiológico se incluye las determinaciones de pH, SO₂ libre, SO₂ total y SO₂ molecular.

Técnicas microscópicas

Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa (€ /muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Observación y diagnóstico a microscopio	Microscopio	4,20	24 horas	Vino/Mosto	100 ml
Viabilidad celular	Tinción azul metileno	8,00	24 horas	Vino/Mosto	100 ml

Determinaciones genéticas

Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa (€ /muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
<i>Brettanomyces</i>	PCR	78,00	2 semanas	Vino/Mosto	250 ml
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> Control implantación de cepa	PCR	150,00	2 semanas	Vino/Mosto	250 ml
<i>Oenococcus oeni</i> Control implantación de cepa	PCR	75,00	2 semanas	Vino	250 ml

* IVA no incluido.



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS (2/2)

Medios de cultivo y suministros para siembra

	Tarifa € (24 ud.)	Tarifa (10 botellas 100 ml)
Medio levaduras Agar Malta	38,00	76,00
Medio Acetobacter GYC	38,00	78,00
Medio bacterias lácticas MRS	38,00	78,00
Medio <i>Brettanomyces</i> DBDM	86,00	-
Placas petri de 60 mm (20 ud.)	3,45	-
Anaerocult: Tiras para anaerobiosis (10 ud.)	37,00	-
Membranas estériles 0,45 um	30,00	-
Tubos solución Ringer (20 ud.)	42,00	-
Embudo Microfil® 100 ml	114,4	-
Kit precursores aromáticos	200,00	-

* IVA no incluido.

ANÁLISIS ENZIMÁTICOS

Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Ácido L-málico o L-láctico	Enzimático	6,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Ácido L-málico y L-láctico	Enzimático	10,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
D-glucosa/D-fructosa	Enzimático	6,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Amonio o NOPA	Enzimático	7,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Amonio y NOPA	Enzimático	12,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Ácido cítrico	Enzimático	8,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Ácido D-glucónico	Enzimático	7,00	24 horas	Vino/Mosto	20 ml
Glicerol	Enzimático	7,00	24 horas	Vino	20 ml
Acetaldehído	Enzimático	7,00	24 horas	Vino	20 ml
Ácido tartárico	Enzimático	8,00	24 horas	Vino	20 ml

* IVA no incluido.



COLOR Y COMPUESTOS FENÓLICOS (1/2)

Características cromáticas

Pack color	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Intensidad Colorante/Tonalidad	Espectrofotometría UV-Visible	16,00	24 horas	Vino tinto	200 ml
Absorbancia 420 nm.	Espectrofotometría UV-Visible				
Absorbancia 520 nm.	Espectrofotometría UV-Visible				
Absorbancia 620 nm.	Espectrofotometría UV-Visible				
IPT	Espectrofotometría UV-Visible				
Antocianos	Espectrofotometría UV-Visible				
Taninos	Espectrofotometría UV-Visible				
Tonalidad	Cálculo				
Determinaciones individuales					
Intensidad Colorante/Tonalidad	Espectrofotometría UV-Visible	3,00	24 horas	Vino	200 ml
Índice de polifenoles totales (IPT)	Espectrofotometría UV-Visible	3,00	24 horas	Vino	200 ml
Índice de etanol	Espectrofotometría UV-Visible	15,00	2 días	Vino	200 ml

Análisis antocianos

Pack análisis antocianos	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Antocianos	Espectrofotometría UV-Visible	20,00	2 días	Vino tinto	200 ml
Índice de PVPP (% antocianos combinados)					
Determinaciones individuales					
Antocianos	Espectrofotometría UV-Visible	8,00	2 días	Vino tinto	200 ml
Índice de PVPP (% antocianos combinados)	Espectrofotometría UV-Visible	15,00	2 días	Vino tinto	200 ml

Estudio disminución de pardeamientos

Pack pardeamientos	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Abs 420 nm	Espectrofotometría UV-Visible	28,00	2 días	Vino blanco/rosado	750 ml
Abs 440 nm	Espectrofotometría UV-Visible				
Catequinas	Espectrofotometría (p-DMCA)				
Estudio organoléptico	Cata				

NOTA: Se incluye recomendación de tratamiento.

* IVA no incluido.



COLOR Y COMPUESTOS FENÓLICOS (2/2)

Análisis taninos

Pack análisis taninos	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Taninos	Espectrofotometría UV-Visible	26,00	4 días	Vino tinto	200 ml
Índice de HCl (grado polimerización taninos)	Espectrofotometría UV-Visible				200 ml
Índice de gelatina (% taninos astringentes)	Espectrofotometría UV-Visible				200 ml
Contenido en grandes polímeros	Cálculo				-
Determinaciones individuales					
Taninos	Espectrofotometría UV-Visible	8,00	2 días	Vino tinto	200 ml
Índice de HCl (grado polimerización taninos)	Espectrofotometría UV-Visible	10,00	2 días	Vino tinto	200 ml
Índice de gelatina (% taninos astringentes)	Espectrofotometría UV-Visible	12,00	4 días	Vino tinto	200 ml

Análisis de microoxigenación

Pack análisis microoxigenación	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
IC	Espectrofotometría UV-Visible	38,00	2 días	Vino tinto	750 ml
Absorbancia 420 nm.	Espectrofotometría UV-Visible				
Absorbancia 520 nm.	Espectrofotometría UV-Visible				
Absorbancia 620 nm.	Espectrofotometría UV-Visible				
IPT	Espectrofotometría UV-Visible				
Antocianos	Espectrofotometría UV-Visible				
Taninos	Espectrofotometría UV-Visible				
Acetaldehído	Enzimático				
O ₂ disuelto	Oxímetro				
Turbidez	Nefelometría				
pH	Potenciómetro				
SO ₂ libre/total/molecular	Ripper-Paul				
Tonalidad	Cálculo				

Nota: En el análisis de microoxigenación se incluye cata y recomendación de tratamiento de microoxigenación. Para mayor efectividad es imprescindible que cada muestra esté acompañada del impreso "DosiOx Control" (solicitar dicho impreso a nuestro Laboratorio).

* IVA no incluido.

ESTUDIOS DE ESTABILIDADES Y CLARIFICACIONES

Pack estabilidad antes del embotellado	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Pack control microbiológico	Recuento en placa	42,00	2-5 días Brettanomyces 15 días	Vino	1500 ml
Estabilidad tartárica	Conductividad/Ind. estab. tartárica				
Estabilidad proteica (vino blanco/rosado)	Desnaturalización				
Estabilidad de materia colorante (vino tinto)	Congelación/Espectrofotometría				
IC	Espectrofotometría UV-Visible				
Absorbancia 420 nm.	Espectrofotometría UV-Visible				
Absorbancia 520 nm.	Espectrofotometría UV-Visible				
Absorbancia 620 nm. Tonalidad	Espectrofotometría UV-Visible Cálculo				
Estudio de clarificaciones*					
Completo		50,00	1 semana	Vino	1500 ml
Sólo bentonita		25,00	1 semana	Vino	750 ml
Estudio de precipitado**		22,00	1 semana	Vino	750 ml

*Nota: Se realiza un estudio inicial de la muestra de vino y en función de los resultados obtenidos se realizan varios ensayos con diferentes dosis. En el informe se incluyen los resultados del análisis inicial y de los ensayos realizados con dosis de clarificantes. Incluye estabilidad proteica.

**Nota: Se realiza un estudio inicial de la muestra de vino con observación a microscopio y en función de los resultados obtenidos se realizan las pruebas necesarias para determinar la naturaleza del precipitado.

Determinaciones individuales	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Estabilidad proteica	Desnaturalización	8,00	24 horas	Vino blanco/rosado	100 ml
Estabilidad de materia colorante	Congelación/Espectrofotometría	8,00	24 horas	Vino tinto	200 ml
Estabilidad tartárica	Conductividad/Ind. estab. tartárica	10,00	24 horas	Vino	100 ml
Prueba de estabilidad tartárica con <i>Estabice</i> (CMC)	Conductividad	18,00	7 días	Vino blanco/rosado	750 ml
Índice de colmatación	Filtración	3,00	24 horas	Vino	500 ml
Ferrocianuro férrico en suspensión	Precipitación/Filtración	15,00	24 horas	Vino	500 ml

* IVA no incluido.

ANÁLISIS CROMATOGRÁFICOS

Determinaciones incluidas	Método de análisis	Tarifa (€/muestra)	Obtención resultados	Alcance	Cantidad muestra
Aminas biógenas Histamina, Tiramina, Putrescina, Feniletilamina, Cadaverina	Cromatografía líquida HPLC	50,00	2 semanas	Vino	500 ml
Comp. Organodorados Clorofenoles y Cloroanisoles	Cromatografía gases-masas	50,00	2 semanas	Vino	500 ml
Fenoles volátiles 4-etil fenol y 4-etil guayacol	Cromatografía gases	78,00	2 semanas	Vino	500 ml
Plaguicidas y fungicidas multiresiduo (screening 13 compuestos)	Cromatografía gases	50,00	3 semanas	Vino	750 ml
Ocratoxina A (OTA)	Cromatografía líquida HPLC	78,00	2 semanas	Vino	500 ml

* IVA no incluido.

