

Cliente:		Teléfono:	
		Persona de Contacto:	
Dirección:		e-mail:	

	Tipo de muestra	Referencia Cliente	Referencia Laboratorio (a cumplimentar por IOC Enotecnia)	Otra información
Muestra 1:				
Muestra 2:				
Muestra 3:				
Muestra 4:				

Marcar con una X los análisis solicitados

	ANÁLISIS	TÉCNICA
	Acetaldehído	UV Vis. Enzimático
	Acidez Total (en Ácido Tartárico y en Sulfúrico)	Valoración Potenciométrica
	Ácido Acético	UV Vis. Enzimático
	Ácido L-Láctico	UV Vis. Enzimático
	Ácido L-Málico	UV Vis. Enzimático
	Ácido Glucónico	UV Vis. Enzimático
	Análisis sensorial	Cata
	Catequinas	UV Vis. Enzimático
	SO ₂ Libre	UV Vis. Colorimetría
	SO ₂ Total	UV Vis. Colorimetría
	SO ₂ Libre	Método Paul
	SO ₂ Total	Método Paul
	SO ₂ Libre	Yodometría automática
	SO ₂ Total	Yodometría automática
	SO ₂ Molecular	Cálculo
	Estabilidad Proteica	Nefelometría
	Estabilidad Tartárica	Conductimetría: Test Minicontacto
	Estabilidad Tartárica	Conductimetría: Test Check-Future
	Estabilidad Materia Colorante	Espectrofotometría
	Test Pinking	Espectrofotometría
	Test Browning	Espectrofotometría
	Glucosa+Fructosa	UV Vis. Enzimático
	Grado Alcohólico vol. 20°C	Densimetría electrónica
	Grado Baumé	Refractometría
	Grado Probable	Refractometría
	Grado Brix	Refractometría

	ANÁLISIS	TÉCNICA
	Hierro	UV Vis. Colorimetría
	Intensidad de Color	Espectrofotometría
	Índice de Colmatación	Filtración
	ION Calcio	UV Vis. Colorimetría
	IPT (Índice Polifenoles Totales)	Espectrofotometría
	Test Pectinas	Precipitación (Cualitativo)
	Test Glucanos	Precipitación (Cualitativo)
	Nitrógeno Amínico	UV Vis. Colorimetría
	Nitrógeno Amónico	UV Vis. Colorimetría
	NFA (Nitrógeno fácilmente asimilable)	UV Vis. Colorimetría
	Observación al microscopio	Microscopía óptica
	Peso 100 bayas	Gravimetría
	pH	Potenciometría
	Recuento de Levaduras	Microscopía óptica
	Tonalidad	Espectrofotometría
	Turbidez	Nefelometría
	Pack Vendimia Básico	
	Pack Vendimia Completo	
	Pack Vino Terminado Básico	
	Pack Vino Terminado Completo	
	Pack Maloláctica Básico	
	Pack Maloláctica Completo	
	Pack Estabilidad Blanco	
	Pack Estabilidad Tinto	
	Otros ensayos Especificar):	

Fecha de la solicitud:

Firma del cliente:

Con la firma de esta solicitud el cliente da consentimiento para la realización de las analíticas solicitadas y da su aceptación al acuerdo recogido en la siguiente página.

Fecha recepción de solicitud:

Recepcionado por (Firma y sello):

ACUERDO ENTRE EL CLIENTE E IOC ENOTECNIA

1. La solicitud de análisis correctamente rellena, fechada y **firmada**. Debe acompañar a las muestras que se envíen al laboratorio para su análisis.
2. Las muestras deben enviarse identificadas en cada envase/botella con los datos que quiera que aparezcan en el informe de resultados (p.ej. tipo de muestra, número, código, ...). Esta identificación no debe ir sobre el tapón. El cliente debe estar correctamente identificado para poder trasladar correctamente esta información al informe de resultados.
3. Los métodos empleados serán los definidos en esta solicitud, salvo que el cliente especifique otro método.
4. La cantidad mínima de muestra será de 750 ml; si no se dispone de esta cantidad contacte con el laboratorio.
5. Las muestras deben ser enviadas herméticamente cerradas y con la mínima cantidad de cámara de aire posible.
6. IOC Enotecnia dispone de un procedimiento para la gestión de quejas de sus clientes o de cualquier otra parte interesada.
7. Mediante la firma de este documento, se acuerda con el cliente que toda la información obtenida o creada durante la realización de actividades del laboratorio asociadas a la solicitud de ensayos es confidencial. Salvo que esta información sea requerida por la ley o autorizada por las disposiciones contractuales.
8. Los informes de resultados serán enviados al cliente a la dirección de e-mail que indique en la solicitud (o conste en nuestra base de datos).