

Número de indicar	PARÁMETROS
1	PNT-E-01: Masa volúmica, densidad relativa a 20°C, grado Brix y EST (*) (densimetría electrónica) <input type="checkbox"/> Masa volúmica <input type="checkbox"/> Densidad relativa a 20 °C <input type="checkbox"/> Grado Brix <input type="checkbox"/> EST (*)
2	PNT-E-02: pH (potenciometría)
3	Grado alcohólico volumétrico <input type="checkbox"/> PNT-E-03 (densimetría) <input type="checkbox"/> PNT-E-22 (NIR) <input type="checkbox"/> PNT- E-08 (espirituosos, densimetría) <input type="checkbox"/> Aparente (*)
4	Acidez total (volumetría) <input type="checkbox"/> PNT-E-05 (a pH 7.0) <input type="checkbox"/> PNT-E-04 (a pH 8.2) <input type="checkbox"/> PNT-E-13 (vinagre)
5	PNT-E-06: Acidez volátil (volumetría)
6	Dióxido de azufre total (volumetría) <input type="checkbox"/> PNT- E-07 (Paul) para vinos <input type="checkbox"/> PNT- E-09 (Ripper) para sidras
7	PNT-E-15: Etanol residual por HPLC
8	PNT-E-17: Azúcares y polialcoholes por HPLC
9	Volátiles mayoritarios (CG-inyección directa) <input type="checkbox"/> PNT- E-19 (vino, sidra) <input type="checkbox"/> PNT- E-20 (espirituosos) (*)
10	<input type="checkbox"/> Índice de formol (*) <input type="checkbox"/> Polifenoles totales (*) <input type="checkbox"/> Ácido sórbico (*) (espectroscopia VIS-UV)
11	PNT-E-18: Ácidos orgánicos por HPLC (*)
12	PNT-E-11: Sobrepresión en botella (manométrico)
14	PNT-E-14: Metanol por CG previa destilación
15	<u>CONTROL ENOLÓGICO BÁSICO</u>
	<input type="checkbox"/> <u>Vinos</u> PNT-E-22: Grado alcohólico (NIR) PNT-E-05: Ac. total a pH 7.0 (volumetría) PNT- E-06: Acidez volátil (volumetría) PNT-E-07: Sulfuroso total (volumetría Paul) PNT-E-17: Azúcares y polialcoholes (HPLC)
	<input type="checkbox"/> <u>Sidras</u> PNT-E-01: Masa volúmica (densimetría electrónica) PNT-E-02: pH (potenciometría) PNT-E-04: Ac. total a pH 8.2 (volumetría) PNT- E-06: Acidez volátil (volumetría) Acidez fija (*)
16	<u>EXPORTACIÓN</u>
	<input type="checkbox"/> <u>Vinagres</u> PNT-E-01: Densidad relativa (*) (densimetría) PNT-E-13: Grado acético (volumetría) PNT-E-15: Etanol residual (HPLC) Sulfuroso total (*) (volumetría)
	<input type="checkbox"/> <u>Mostos</u> PNT-E-01: Densidad relativa (densimetría electrón.) PNT-E-05: Ac. Total (*) (a pH 7.0) (volumetría) PNT-E-06: Acidez volátil (*) (volumetría) Sulfuroso total (*) (volumetría) PNT-E-01: Extracto seco total (*) (densimetría)
17	Grado plato en cerveza (*) (densimetría)
18	<u>EXPORTACIÓN</u>
	<input type="checkbox"/> <u>Vinos:</u> PNT-E-01: Densidad relativa (densimetría elec.) PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) (volumetría) PNT-E-06: Acidez volátil (volumetría) PNT-E-07: Sulfuroso total (volumetría Paul) PNT-E-22: Grado alcohólico (NIR) PNT-E-14: Metanol (CG previa destilación) PNT-E-01: EST (*) (densimetría electrónica) Ácido cítrico (*) (enzimático)
	<input type="checkbox"/> <u>Sidras:</u> PNT-E-01: Densidad relativa (densimetría electrón.) PNT-E-05: Ac. total a pH 7.0 (volumetría) PNT-E-06: Acidez volátil (volumetría) PNT-E-09: Sulfuroso total (volumetría Ripper) PNT-E-22: Grado alcohólico (NIR) PNT-E-01: EST (*) (densimetría electrónica) PNT-E-15: Etanol residual (sidras sin alcohol) (HPLC)
19	Parámetros enológicos por espectrometría FTIR (análisis rápido, sidras) (*)
20	<input type="checkbox"/> Recuento de levaduras (*) <input type="checkbox"/> Detección de levaduras (*)
21	<input type="checkbox"/> Recuento de bacterias lácticas (*) <input type="checkbox"/> Detección de bacterias lácticas (*)
22	<input type="checkbox"/> Recuento de bacterias acéticas (*) <input type="checkbox"/> Detección de bacterias acéticas (*)

El SERIDA se compromete a tratar toda la información facilitada por el cliente y obtenida o creada en el transcurso de la prestación del servicio contratado de manera confidencial, excepto la información que sea requerida por ley. El Laboratorio dispone de un proceso documentado para gestionar quejas y de un acuerdo de confidencialidad legalmente ejecutable si es requerido.