



Número a indicar	PARÁMETROS
1	PNT-E-01: Masa volúmica 20°C <sup>(2)</sup>
2	PNT-E-02: pH <sup>(2)</sup>
3	Grado alcohólico volumétrico <sup>(1)</sup> <input type="checkbox"/> PNT-E-03 (densimetría) <sup>(2)</sup> <input type="checkbox"/> PNT-E-22 (NIR) <sup>(2)</sup> <input type="checkbox"/> PNT- E-08 (espirituosos) <sup>(2)</sup> <input type="checkbox"/> aparente
4	Acidez total <sup>(2)</sup> <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 <sup>(2)</sup>
6	Dióxido de azufre <sup>(2)</sup> <input type="checkbox"/> PNT- E-07 (Paul) para vinos <input type="checkbox"/> PNT- E-09 (Ripper) para sidras
7	PNT-E-15: Alcohol etílico residual por HPLC <sup>(2)</sup>
8	PNT-E-17: Azúcares y polialcoholes por HPLC <sup>(2)</sup>
9	Volátiles mayoritarios (CG-inyección directa) <input type="checkbox"/> PNT- E-19 (vino, sidra) <sup>(2)</sup> <input type="checkbox"/> PNT- E-20 (espirituosos)
10	<input type="checkbox"/> Índice de formol <input type="checkbox"/> Polifenoles totales
11	PNT-E-18: Ácidos orgánicos <sup>(2)</sup>
12	PNT-E-11: Sobrepresión de carbónico <sup>(2)</sup>
13	Análisis cualitativo maloláctica
14	PNT-E-14: Acetaldehído y metanol por GC previa destilación <sup>(2)</sup>
15	Parámetros incluidos en el <u>control enológico básico</u> : PNT-E-01: Masa volúmica 20°C <sup>(2)</sup> PNT-E-02: pH <sup>(2)</sup> PNT-E-04: Ac. total (a pH 8.2) <sup>(2)</sup> PNT- E-06: Acidez volátil <sup>(2)</sup> Acidez fija
16	<u>Exportación (mosto)</u> , parámetros incluidos: PNT-E-01: Densidad relativa <sup>(2)</sup> PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) <sup>(2)</sup> PNT-E-06: Acidez volátil <sup>(2)</sup> Sufuroso total Extracto seco total
17	Parámetros incluidos en el <u>control enológico de vinos</u> : PNT-E-22: Grado alcohólico (NIR) <sup>(2)</sup> PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) <sup>(2)</sup> PNT-E-06: Acidez volátil <sup>(2)</sup> PNT-E-07: Sufuroso total <sup>(2)</sup> Azúcares residuales
18	<u>Exportación (sidra y vino)</u> , parámetros incluidos: PNT-E-01: Densidad relativa <sup>(2)</sup> PNT-E-22: Grado alcohólico (NIR) <sup>(2)</sup> PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) <sup>(2)</sup> PNT-E-06: Acidez volátil <sup>(2)</sup> PNT-E-09: Sufuroso total <sup>(2)</sup> para sidras ó PNT- E-07 (Paul) para vinos Extracto seco total
19	Parámetros enológicos por espectrometría FTIR (análisis rápido)
20	Recuento de levaduras
21	Recuento de bacterias lácticas
22	Recuento de bacterias acéticas

(1) En el caso de matriz sidra o vino el método que se realizará por defecto será el PNT-E-22 si no se especifica lo contrario.  
(2) Parámetros acreditados incluidos en anexo técnico 430/LE930