



Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

Nº Solicitud

Página 1 de 2

HOJA SOLICITUD DE ENSAYO  
(Laboratorio de Sidras y Derivados, Sede Central)

DATOS DEL SOLICITANTE		
Nombre	DNI/CIF	
Domicilio	Localidad	Teléfono
MUESTRAS REMITIDAS Y DETERMINACIONES SOLICITADAS		
Identificación de las muestras por parte del remitente		
Indicar el nº del parámetro analizar (ver dorso)	Indicar el tipo de muestra e identificación que el cliente quiere hacer que conste en el boletín de análisis	Nº Registro (*)

(\*) Casilla a rellenar por el laboratorio

Tenemos a su disposición el Catálogo de Servicios Analíticos del Laboratorio

Muestra recepcionada por  
(Fecha y firma)

El Responsable de Laboratorio

El Solicitante  
(Fecha y firma)

OBSERVACIONES

Número a indicar	PARÁMETROS
1	PNT-E-01: Masa volúmica 20°C y grado Brix <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: Acidos 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 y grado Brix <sup>(2)</sup> PNT-E-05: Ac. total (a pH 7.0) <sup>(2)</sup> PNT-E-06: Acidez volátil 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> <input type="checkbox"/> PNT-E-22: Grado alcohólico (NIR) <sup>(2)</sup> <input type="checkbox"/> PNT-E-15: etanol residual <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> (sidra) ó PNT- E-07: Sufuroso total (Paul) <sup>(2)</sup> (vino) Extracto seco total <input type="checkbox"/> Ácido cítrico (vino) <input type="checkbox"/> PNT-E-14: metanol <sup>(2)</sup> (vino) <input type="checkbox"/> PNT-E-19: metanol <sup>(2)</sup> (vino)
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