

NOTA: Esta solicitud se entregará por cada lote a analizar. Los envases deben venir identificados con el lote o similar

1. DATOS DEL SOLICITANTE.

Empresa				C.I.F.	
Domicilio			Población		
Cód. postal		Provincia		Teléfono	
E-mail					
Persona que realiza la entrega				Cargo	

2. NÚMERO DE ENVASES A ENTREGAR EN EL LABORATORIO POR CADA LOTE A ANALIZAR.

CAPACIDAD ENVASE (LITROS)	Nº MUESTRAS ENTREGADAS POR EL CLIENTE
0,75	3
1	3
0,50	6
0,375	6
Bag in box (3 litros)	2
Bag in box (5 litros)	2

3. DATOS DEL LOTE O SIMILAR.

TIPO DE VINO			Si su tipo de vino no está en el desplegable, escríbalo.
COSECHA		LOTE O SIMILAR	
VARIEDAS/ES Y %			MARCA
Nº ENVASES ENTREGADOS		CAPACIDAD DEL ENVASE	
ESTADO DEL VINO			Si el estado del vino no se encuentra en el desplegable, escríbalo.
D.O.P/ I.G.P/ OTROS DEL VINO			
TIPO DE ANÁLISIS			Si desea otro tipo de análisis que no esté en el desplegable, escríbalo.
DESEO DEVOLUCIÓN ENVASES SOBANTES			Si desea que se le devuelvan los envases sobrantes, que se enviarán a portes debidos, pique la casilla.

4. IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA POR EL LABORATORIO.

Este apartado será relleno por el laboratorio.

REFERENCIA DEL LOTE:

MUESTRAS PERTENECIENTES AL LOTE:

5. SI LA MUESTRA ES ENVIADA POR CORREO O MENSAJERÍA DEBE IR A LA SIGUIENTE DIRECCIÓN DE ENTREGA Y SE DEBE ADJUNTAR ESTE MODELO DEBIDAMENTE CUMPLIMENTADO PARA CADA LOTE (O SIMILAR).

C.R.D.O. RIBERA DEL GUADIANA

A/A: Vincal Laboratorios

Avda. Presidente Juan Carlos Rodríguez Ibarra s/n

06200 Almendralejo

Badajoz. Tel.: 924671302

vincal@riberadelguadiana.eu

info@riberadelguadiana.eu

UNA VEZ QUE LA MUESTRA HA SIDO REGISTRADA POR EL LABORATORIO, SE OS ENVIARÁ EL CONTRATO (en el cual va incluida la oferta). ÉSTE DEBE SER FIRMADO POR EL CLIENTE Y REENVIADO AL LABORATORIO LO ANTES POSIBLE. (A las muestras no se les dará registro hasta que se entregue en el laboratorio el contrato firmado. Por todo ello, las muestras no pasarán a ensayo hasta que esto no se cumpla).

Almendralejo, a ____ de _____ de _____

Nº Registro:

Fecha:

Fdo.: _____

6. INFORMACIÓN SOBRE LOS ENSAYOS.

Los ensayos organolépticos se realizarán según el alcance acreditado ante ENAC definidos en el anexo técnico adjunto.

**ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 1160/LE2243**

**Entidad: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA
(VINCAL Laboratorios)**

Dirección: Avda. Presidente Juan Carlos Rodríguez Ibarra, s/n. Apto. correos 299.
06200 Almendralejo (BADAJOZ)

Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005

Título: ANALISIS SENSORIAL DE VINOS

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO	
Vino	Evaluación sensorial descriptiva Fase visual <i>(escala discontinua 3 niveles)</i> Limpidez Matiz y Capa o Intensidad (Tintos) Tonalidad (Blancos y Rosados) Fase olfativa <i>(escala discontinua 3 niveles)</i> Frutal Floral Especiados Frutos Secos Balsámicos Olores Fermentativos Mineral Maderas y Tostados Herbáceo Yodo/O-cresol Acetato de Etilo Ácido acético Sulfuroso Lactato de etilo/Diacetilo Oxidación/Acetaldehido Reducción Corcho Brettanomyces Moho/Terrosos	Fase gustativa <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> Frutal Floral Especiados Frutos Secos Balsámicos Olores Fermentativos Mineral Maderas y Tostados Herbáceo Yodo/O-cresol Acetato de Etilo Ácido acético Sulfuroso Lactato de etilo/Diacetilo Oxidación/Acetaldehido Reducción Corcho Brettanomyces Moho/Terrosos <i>(escala discontinua 3 niveles)</i> Persistencia aromática Cuerpo Acidez Astringente Amargo Alcohólico Salado	Procedimientos Internos PG-EO IT-EO