

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					
Nombre completo de la persona que firmará el contrato				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 REFERENCIA.

TIPO DE VINO	CLASE DE VINO	SEGÚN CONTENIDO EN AZÚCARES
COSECHA	LOTE O REFERENCIA	
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 DEVOLUCION DE ENVASES SOBRANTES	Si desea que se le devuelvan los envases sobrantes, que se enviarán a portes debidos, pique la casilla.	
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	Si desea que se le realice una declaración de conformidad, deberá adjuntar la documentación con respecto a la que desee que se le realice dicha declaración, como pueden ser documentos normativos o documentos internos.	

4. IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA POR EL LABORATORIO.

Este apartado será rellenado 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 REFERENCIA).

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.

PRODUCTO: VINO

PROCEDIMIENTO DE ENSAYO: PG-EO VER 10. Procedimiento General de Ensayo Organoléptico. Método interno.

NORMA DE REFERENCIA: Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025:2017

FASE VISUAL				
Parámetro	Técnica		Acreditación	
Limpidez	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Capa o intensidad (Vino tinto)	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Tonalidad (vino blanco y rosado)	Escala discontinua 10 niveles vino blanco Escala discontinua 6 niveles en vino rosado		SI	
Matiz (vino tinto)	Escala discontinua 6 niveles		SI	
Corona (vinos con carbónico)	Escala discontinua 5 niveles		SI	
Tamaño de la burbuja (vinos con carbónico)	Escala discontinua 5 niveles		SI	
Formación de espuma (vinos con carbónico)	Presencia/Ausencia		SI	
Formación de rosario (vinos con carbónico)	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Persistencia formación de burbujas (vinos con carbónico)	Menor o mayor de 10 minutos		SI	
FASE OLFATIVA				
Parámetro	Técnica		Acreditación	
Frutal	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Floral	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Especiados	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Frutos Secos	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Balsámicos	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Olores Fermentativos	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Mineral	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Maderas y Tostados	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Herbáceo	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Yodo/O-cresol	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Acetato de Etilo	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Ácido acético	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Sulfuroso	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Lactato de etilo/Diacetilo	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Oxidación/Acetaldehído	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Reducción	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Corcho/Moho y Humedad	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Brettanomyces	Escala discontinua 3 niveles		SI	
Terrosos	Escala discontinua 3 niveles		SI	
FASE GUSTATIVA				
Parámetro	Técnica	Acreditación	Técnica	Acreditación
Frutal	Identificación (presencia/ausencia)	SI	Persistencia aromática Global (escala discontinua 4 niveles)	SI
Floral	Identificación (presencia/ausencia)	SI		SI
Especiados	Identificación (presencia/ausencia)	SI		SI
Frutos Secos	Identificación (presencia/ausencia)	SI		SI
Balsámicos	Identificación (presencia/ausencia)	SI		SI
Aromas Fermentativos	Identificación (presencia/ausencia)	SI		SI



Los ensayos marcados (*) no están amparados por la acreditación de ENAC.

Mineral	Identificación (presencia/ausencia)	SI	Persistencia aromática Global (escala discontinua 4 niveles)	SI
Maderas y Tostados	Identificación (presencia/ausencia)	SI		SI

FASE GUSTATIVA

Parámetro	Técnica	Acreditación
Herbáceo	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Yodo/O-cresol	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Acetato de Etilo	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Ácido acético	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Sulfuroso	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Lactato de etilo/Diacetilo	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Oxidación/Acetaldehído	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Reducción	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Corcho/Moho y Humedad	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Brettanomyces	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Terrosos	Identificación (presencia/ausencia)	SI
	Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)	SI
Cuerpo	Escala discontinua 3 niveles	SI
Acidez	Escala discontinua 3 niveles	SI
Astringente	Escala discontinua 3 niveles	SI
	Equilibrio o persistencia gustativa (caso desequilibrio por exceso)	SI
Amargo	Escala discontinua 3 niveles	SI
	Equilibrio o persistencia gustativa (caso desequilibrio por exceso)	SI
Alcohólico	Escala discontinua 3 niveles	SI
	Equilibrio o persistencia gustativa (caso desequilibrio por exceso)	SI
Salado	Escala discontinua 3 niveles	SI
	Equilibrio o persistencia gustativa (caso desequilibrio por exceso)	SI
Dulce	Identificación (presencia/ausencia)	SI
Carbónico	Identificación (presencia/ausencia)	SI