

ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
ACETALDEHÍDO *	mg/L	Enzimático UV/ Vis	9
ACIDEZ TOTAL	g/L	FTIR	4
ACIDEZ TOTAL	g/L	Volumetría	7
ACIDEZ VOLATIL	g/L	FTIR	6
ÁCIDO ACÉTICO *	g/L	Enzimático UV/ Vis	9
ÁCIDO CÍTRICO *	g/L	Enzimático UV/ Vis	9
ÁCIDO GLUCÓNICO	g/L	FTIR	5
ÁCIDO GLUCÓNICO *	g/L	Enzimático UV/ Vis	9
ÁCIDO LÁCTICO	g/L	FTIR	6
ÁCIDO LÁCTICO	g/L	Enzimático UV/ Vis	10
ÁCIDO MÁLICO	g/L	FTIR	5
ÁCIDO MÁLICO	g/L	Enzimático UV/ Vis	10
ÁCIDO TARTÁRICO	g/L	FTIR	7
ÁCIDO TARTÁRICO	g/L	Espectrofotometría	10
ANHÍDRIDO SULFURO LIBRE	mg/L	Volumetría	5,25
ANHÍDRIDO SULFURO LIBRE	mg/L	Iodometría	6
ANHÍDRIDO SULFURO TOTAL	mg/L	Volumetría	5,25
ANHÍDRIDO SULFURO TOTAL	mg/L	Iodometría	6
ANTOCIANOS *	mg/L	Espectrofotometría	9
AZÚCARES REDUCTORES	g/L	FTIR	5
AZÚCARES REDUCTORES	g/L	Rebelein - Valoración	10
AZÚCARES TOTALES *	g/L	Enzimático UV/ Vis	10
CALCIO	mg/L	Espectrofotometría	9
CATEQUINAS	mg/L	Espectrofotometría	9
CO ₂	mg/L	Masa Volúmica	6
COBRE	mg/L	Espectrofotometría	9
COLOR	-	Espectrofotometría	4
CORTE NIVEL EMBOTELLADO *	mm	Plantilla de Nivel	3
DENSIDAD	g/L	FTIR	2,5
DENSIDAD	g/L	Aerometría	5

ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
DOSIS DE CLARIFICACIÓN (3 dosis) *	g clarificante/HL	Test de Calor	25
DOSIS DE ESTABILIZACIÓN *	ml estabilizante/HL	Conductimetría	20
ESTABILIDAD MATERIA COLORANTE*	%	Espectrofotometría	15
ESTABILIDAD PROTEICA *	NTU	Test de Calor	8
ESTABILIDAD PROTEICA	Cualitativo	Bentotest	10
ESTABILIDAD TARTÁRICA *	% v/v	Térmica	10
ESTABILIDAD TARTÁRICA	Micro Siemens	Conductimetría	7
GLICERINA *	g/L	Enzimático UV/ Vis	9
GLUCOSA *	g/L	Enzimático UV/ Vis	9
GLUCOSA + FRUCTOSA	g/L	FTIR	5
GLUCOSA + FRUCTOSA	g/L	Enzimático UV/ Vis	9
GRADO ALCOHÓLICO	% vol	FTIR	5
GRADO ALCOHÓLICO PROBABLE*	% vol	FTIR	2
GRADO BAUMÉ	° Be	FTIR	2,5
GRADO ° BRIX	° Brix	FTIR	3
HIERRO	mg/L	Espectrofotometría	9
IPT	-	Espectrofotometría	5
ÍNDICE DE COLMATACIÓN *	-	Manométrico	10
MICROBIOLOGÍA	Cualitativo	Filtración de membrana en medio de cultivo	18
NITRÓGENO AMONIACAL	mg/L	FTIR	4,5
NITRÓGENO AMONIACAL	mg/L	Enzimático UV/ Vis	9
NITRÓGENO α-AMÍNICO	mg/L	FTIR	4,5
NITRÓGENO α-AMÍNICO	mg/L	Espectrofotometría	9
NITRÓGENO FACILMENTE ASIMILABLE	mg/L	FTIR	4,5
NITRÓGENO FACILMENTE ASIMILABLE	mg/L	Espectrofotometría / Enzimático	18
OXÍGENO DISUELTO	ppb	Luminiscencia (LDO)	5
pH	-	FTIR	4
POLIFENOLES TOTALES	mg/L	Espectrofotometría	10
POTASIO	mg/L	FTIR	7
POTASIO	mg/L	Turbidimetría	10

ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
TEST PREDICTIVO DEL POTENCIAL PINKING*	Índice de Roissement	Espectrofotometría UV-visible	20
TURBIDEZ	NTU	Nefelometría	4
UREA *	mg/L	Enzimático UV/Visible	9
VACÍO EMBOTELLADO *	bar	Manométrico	3
VOLUMEN LLENADO	ml	Volumen a 20°C	3

Precios **SIN** I.V.A.

* Fuera del alcance ISO 9001:2015

NOTA: en el caso de **UVAS** se aplicará un sobrecoste de 5€/muestra sobre tarifa en concepto de preparación de muestras.

ANALÍTICA BÁSICA VINOS

ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
ANHÍDRIDO SULFURO TOTAL	mg/L	Volumetría	20
GLU/FRUC - AZ. REDUCTORES	g/L	FTIR	
GRADO ALCOHÓLICO	% vol	FTIR	
ACIDEZ TOTAL	g/L	FTIR	
pH	-	FTIR	
ACIDEZ VOLATIL	g/L	FTIR	

ANALÍTICA BÁSICA UVAS/MOSTOS

ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
GRADO BRUX	° Brix	FTIR	20
DENSIDAD	g/L	FTIR	
ACIDEZ TOTAL	g/L	FTIR	
pH	-	FTIR	
ÁCIDO MÁLICO	g/L	FTIR	
NFA	mg/L	FTIR	

Precios **SIN** I.V.A.

* Fuera del alcance ISO 9001:2015

NOTA: en el caso de **UVAS** se aplicará un sobrecoste de 5€/muestra sobre tarifa en concepto de preparación de muestras.