



| ANÁLISIS                          | UNIDADES            | MÉTODO                        | PRECIO (€) |
|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------|------------|
| ACETALDEHÍDO *                    | mg/L                | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| ACIDEZ TOTAL                      | g/L Ác. Tartárico   | FTIR                          | 5          |
| ACIDEZ TOTAL                      | g/L Ác. Tartárico   | Volumetría                    | 7          |
| ACIDEZ TOTAL *                    | g/L Ác. Tartárico   | Enzimático UV/ Visible        | 8          |
| ACIDEZ VOLATIL                    | g/L Ác. Tartárico   | FTIR                          | 5          |
| ACIDEZ VOLATIL                    | g/L Ác. Tartárico   | García Tena                   | 10         |
| ÁCIDO ACÉTICO *                   | g/L                 | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| ÁCIDO CÍTRICO *                   | g/L                 | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| ÁCIDO GLUCÓNICO                   | g/L                 | FTIR                          | 5          |
| ÁCIDO GLUCÓNICO *                 | g/L                 | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| ÁCIDO LÁCTICO                     | g/L Ác. Láctico     | FTIR                          | 5          |
| ÁCIDO LÁCTICO *                   | g/L Ác. Láctico     | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| ÁCIDO MÁLICO                      | g/L Ác. Málico      | FTIR                          | 5          |
| ÁCIDO MÁLICO *                    | g/L Ác. Málico      | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| ÁCIDO TARTÁRICO *                 | g/L                 | Espectrofotometría UV-visible | 9          |
| ANHÍDRIDO SULFURO LIBRE           | mg/L                | Volumetría                    | 4,5        |
| ANHÍDRIDO SULFURO LIBRE           | mg/L                | Iodometría                    | 4,5        |
| ANHÍDRIDO SULFURO TOTAL           | mg/L                | Volumetría                    | 4,5        |
| ANHÍDRIDO SULFURO TOTAL           | mg/L                | Iodometría                    | 5,5        |
| ANTOCIANOS *                      | mg/L                | Espectrofotometría UV-visible | 9          |
| AZÚCARES REDUCTORES               | g/L                 | FTIR                          | 5          |
| AZÚCARES REDUCTORES               | g/L                 | Rebelein - Valoración         | 10         |
| AZÚCARES TOTALES *                | g/L                 | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| CALCIO                            | mg/L                | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| CATEQUINAS                        | mg/L                | Espectrofotometría UV-visible | 9          |
| CO <sub>2</sub>                   | mg/L                | Masa Volúmica                 | 6          |
| COBRE                             | mg/L                | Enzimático UV/ Visible        | 9          |
| COLOR                             | -                   | Espectrofotometría UV-visible | 5          |
| CORTE NIVEL EMBOTELLADO *         | mm                  | Plantilla de Nivel            | 3          |
| DENSIDAD                          | g/L                 | FTIR                          | 5          |
| DENSIDAD                          | g/L                 | Aerometría                    | 7          |
| DOSIS DE CLARIFICACIÓN (1 dosis)* | g Clarificante/HL   | Test de Calor                 | 10         |
| DOSIS DE ESTABILIZACIÓN           | ml estabilizante/HL | Conductimetría                | 20         |
| ESTABILIDAD PROTEICA*             | NTU                 | Test de Calor                 | 8          |
| ESTABILIDAD PROTEICA              | Cualitativo         | Bentotest                     | 10         |
| ESTABILIDAD TARTÁRICA*            | % v/v               | Térmica                       | 10         |
| ESTABILIDAD TARTÁRICA             | Micro Siemens       | Conductimetría                | 5          |

PRECIOS SIN I.V.A.

\* FUERA DEL ALCANCE ISO 9001:2015



| ANÁLISIS                               | UNIDADES             | MÉTODO                                     | PRECIO (€) |
|--|----------------------|--|------------|
| GLICERINA *                            | g/L                  | Enzimático UV/ Visible                     | 9          |
| GLUCOSA *                              | g/L                  | Enzimático UV/ Visible                     | 9          |
| GLUCOSA + FRUCTOSA                     | g/L                  | FTIR                                       | 5          |
| GLUCOSA + FRUCTOSA *                   | g/L                  | Enzimático UV/ Visible                     | 9          |
| GRADO ALCOHÓLICO                       | % vol                | FTIR                                       | 5          |
| GRADO ALCOHÓLICO *                     | % vol                | Destilación                                | 10         |
| GRADO ALCOHÓLICO *                     | % vol                | Ebullometría                               | 10         |
| GRADO ALCOHÓLICO PROBABLE              | % vol                | FTIR                                       | 2          |
| GRADO BAUMÉ                            | º Be                 | FTIR                                       | 2          |
| GRADO º BRIX                           | º Brix               | FTIR                                       | 5          |
| HIERRO                                 | mg/L                 | Espectrofotometría UV-visible              | 9          |
| IPT*                                   |                      | Espectrofotometría UV                      | 5          |
| ÍNDICE DE COLMATACIÓN *                | -                    | Manométrico                                | 10         |
| MICROBIOLOGÍA                          | Cualitativo          | Filtración de membrana en medio de cultivo | 15         |
| NITRÓGENO AMONIACAL                    | mg/L                 | FTIR                                       | 4          |
| NITRÓGENO AMONIACAL *                  | mg/L                 | Enzimático UV/ Visible                     | 9          |
| NITRÓGENO α-AMÍNICO                    | mg/L                 | FTIR                                       | 4          |
| NITRÓGENO α-AMÍNICO *                  | mg/L                 | Espectrofotometría UV-visible              | 9          |
| NITRÓGENO FACILMENTE ASIMILABLE        | mg/L                 | FTIR                                       | 4          |
| NITRÓGENO FACILMENTE ASIMILABLE *      | mg/L                 | Espectrofotometría UV-visible              | 18         |
| OXÍGENO DISUELTO *                     | ppb                  | Luminiscencia (LDO)                        | 5          |
| PÉRDIDA DE ACIDEZ TOTAL                | g/L Ác.Tartárico     | FTIR                                       | 10         |
| PÉRDIDA DE COLOR *                     | %                    | Espectrofotometría UV-visible              | 15         |
| pH                                     | -                    | FTIR                                       | 5          |
| pH                                     | -                    | Potenciometría                             | 5          |
| POLIFENOLES TOTALES                    | mg/L                 | Colorimetría                               | 9          |
| POTASIO                                | mg/L                 | Turbidimetría                              | 9          |
| TEST PREDICTIVO DEL POTENCIAL PINKING* | Índice de Roissement | Espectrofotometría UV-visible              | 40         |
| TURBIDEZ                               | NTU                  | Nefelometría                               | 4          |
| UREA *                                 | mg/L                 | Enzimático UV/ Visible                     | 9          |
| VACÍO EMBOTELLADO *                    | bar                  | Manométrico                                | 3          |
| VOLUMEN LLENADO                        | ml                   | Volumen a 20ºC                             | 3          |

PRECIOS SIN I.V.A.

\* FUERA DEL ALCANCE ISO 9001:2015



**ANALÍTICA BÁSICA VINOS**

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

**ANALÍTICA BÁSICA UVAS/MOSTOS**

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

PRECIOS **SIN** I.V.A.

**NOTA:** en el caso de UVAS se aplicará un sobrecoste de 5€ sobre Tarifa por preparación de muestras