



ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
Grado Alcohólico vino	% vol	I1208 Infrarrojo	4
Acidez Total	g/l Ác. Tartárico	I1208 Infrarrojo	4
		I1201 Potenciométrico	4,5
pH		I1208 Infrarrojo	3
		I1206 PH - metro	4
Ácido Málico	g/l Ác. Málico	I1208 Infrarrojo	4
Ácido Láctico	g/l Ác. Láctico	I1208 Infrarrojo	4
Acidez Volátil	g/l Ác. Acético	I1209 García Tena	5
		I1208 Infrarrojo	4
Densidad relativa 20/20		I1208 Infrarrojo	4
		I1216 Aerométrico	5
Azúcares Reductores	g/l	I1208 Infrarrojo	4
		I1213 Rebeleim	10
Índice Polifenoles Totales		I1208 Infrarrojo	4
Anhídrido Sulfitoso Libre	mg/l	I1202 Paul-Rankine	4,5
Anhídrido Sulfitoso Total	mg/l	I1203 Paul-Rankine	4,5
Turbidez	NTU	I1205 Nefelómetro	3
CO2	mg/l	I1217 Probeta Gab	4
		I1207 Estufa	5
		I1211 Baño Maria	6
Estabilidad Proteica	Cualitativo	I1212 Bentotest	4
Estabilidad Tartárica	Micro Siemens	I1204 Conductimetría	5
Pruebas de clarificación (4 dosis)	g Clarificante/HL	I1210 Estufa	25
Pruebas de estabilizante	ml estabilizante/HL	I1210 Conductimetría	20
Volúmen llenado 750 ml	ml	I1218 Volumen a 20°C	3
Microbiología	Cualitativo	I1219 Filtración de membrana en medio de cultivo	15

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



ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
Grado Alcohólico Probable	% vol	I1208 Infrarrojo	2
Grado Baume	° Be	I1208 Infrarrojo	2
Grado Brix	° Brix	I1208 Infrarrojo	2
Nitrógeno Amino	mg/L	I1208 Infrarrojo	4
Nitrógeno Amonical	mg/L	I1208 Infrarrojo	4
Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA)	mg/L	I1208 Infrarrojo	4
Glucosa	g/L	I1208 Infrarrojo	5
Fructosa	g/L	I1208 Infrarrojo	5
Glucosa / fructosa	g/l	I1208 Infrarrojo	5

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

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



ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
Grado Alcohólico Vino	% vol	I1208 Infrarrojo	
Acidez Total	g/l Ác.Tartárico	I1208 Infrarrojo	
pH		I1208 Infrarrojo	
Ácido Málico	g/l Ác. Málico	I1208 Infrarrojo	20
Ácido Láctico	g/l Ác. Láctico	I1208 Infrarrojo	
Acidez Volátil	g/l Ác.Acético	I1208 Infrarrojo	
Densidad relativa 20/20		I1208 Infrarrojo	
Azúcares Reductores	g/l	I1208 Infrarrojo	

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



ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
	% vol	I1208 Infrarrojo	
Grado Alcohólico vino	º be	I1208 Infrarrojo	
	º brix	I1208 Infrarrojo	
Acidez Total	g/l Ác.Tartárico	I1208 Infrarrojo	
pH		I1208 Infrarrojo	20
Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA)	mg/L	I1208 Infrarrojo	
Ácido Málico	g/l Ác. Málico	I1208 Infrarrojo	
Densidad relativa 20/20		I1208 Infrarrojo	
Nitrógeno Amino y Amoniacal	mg/L	I1208 Infrarrojo	

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

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



ANÁLISIS	UNIDADES	MÉTODO	PRECIO (€)
Grado Alcohólico Vino*	% vol	Ebullometría	7
		Destilación	10
Estabilidad Tartárica*		Térmico	5
IPT*		Espectrofotometría	5
Intensidad Colorante*		Espectrofotometría	5
Índice de Colmatación*		Manométrico	6,5
Pérdida de Acidez Total*	g/L Ác. Tartárico	Infrarrojo	10
Vacío embotellado*	bar	Manómetro	3
Corte Nivel Embotellado*	mm	Plantilla de Nivel	3
Cobre*	mg/l	Espectrofotometría	7
Pérdida de color*	%	Espectrofotometría	15
Oxígeno disuelto*	ppb	Oxímetro	3

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

* PARÁMETROS FUERA
ALCANCE ISO 9001:2015