

<b>Cliente:</b>		<b>Teléfono:</b>	
		<b>Persona de Contacto:</b>	
<b>Dirección:</b>		<b>e-mail:</b>	

	Tipo de muestra	Referencia Cliente	Referencia Laboratorio (a cumplimentar por IOC Enotecnia)	Otra información
<b>Muestra 1:</b>				
<b>Muestra 2:</b>				
<b>Muestra 3:</b>				
<b>Muestra 4:</b>				

ANÁLISIS INDIVIDUALES			PACKS		
<input type="checkbox"/>	*Acetaldehído	<input type="checkbox"/>	Grado Alcohólico Adquirido	<input type="checkbox"/>	PACK VENDIMIA BÁSICO (*A.Total, Grado Alcohólico Adquirido, *pH, *Grado Baumé)
<input type="checkbox"/>	*Acidez Total (en ácido tartárico)	<input type="checkbox"/>	*Grado Alcohólico Probable	<input type="checkbox"/>	PACK VENDIMIA COMPLETO (*A.Total, *pH, *Grado Baumé, *NFA, *A.D-Glucónico, A.L-Málico, *Densidad, *Grado Brix)
<input type="checkbox"/>	Ácido Acético	<input type="checkbox"/>	*Grado Baumé	<input type="checkbox"/>	PACK VINO TERMINADO BÁSICO (Grado Alcohólico Adquirido, *A.Total, A.Acético, *pH, *SO <sub>2</sub> L, *SO <sub>2</sub> T)
<input type="checkbox"/>	*Ácido Ascórbico	<input type="checkbox"/>	*Grado Baumé	<input type="checkbox"/>	PACK VINO TERMINADO COMPLETO (Grado Alcohólico Adquirido, *A.Total, A.Acético, *pH, *SO <sub>2</sub> L, *SO <sub>2</sub> T, A.L-Láctico, A.L-Málico, D-Gluc+D-Fruc, *IPT, *IC)
<input type="checkbox"/>	*Ácido Cítrico	<input type="checkbox"/>	*Grado Brix	<input type="checkbox"/>	PACK MALOLÁCTICA BÁSICO (A.L-Láctico, A.L-Málico, A.Acético)
<input type="checkbox"/>	*Ácido D-Glucónico	<input type="checkbox"/>	*Grado Brix	<input type="checkbox"/>	PACK MALOLÁCTICA COMPLETO (A.L-Láctico, A.L-Málico, A.Acético, *pH, *A.Total, *SO <sub>2</sub> L, *SO <sub>2</sub> T)
<input type="checkbox"/>	Ácido L-Láctico	<input type="checkbox"/>	*Hierro	<input type="checkbox"/>	PACK TEST COLOR (*Método Cromoenos)
<input type="checkbox"/>	Ácido L-Málico	<input type="checkbox"/>	*Histamina	<input type="checkbox"/>	PACK ESTABILIDAD BLANCO (*E. Proteica, *E.Tartárica)
<input type="checkbox"/>	*Ácido Sórbico	<input type="checkbox"/>	*Índice de colmatación	<input type="checkbox"/>	PACK ESTABILIDAD TINTO (*E. Proteica, *E.Tartárica, *E. Materia Colorante)
<input type="checkbox"/>	*Aminas Biógenas (Histamina, Tiramina, Putrecina, Cadaverina, Feniletilamina)	<input type="checkbox"/>	*Histamina	<input type="checkbox"/>	PACK MICROBIOLOGÍA (*Bacterias aerobias Levaduras y Mohos, *Bacterias lácticas)
<input type="checkbox"/>	*Antocianos (Vino/Mosto)	<input type="checkbox"/>	*Índice de colmatación	<input type="checkbox"/>	PACK VALOR NUTRICIONAL (*Valor energético, *Grasas, *Grasas saturadas, *Hidratos de carbono, *Azúcares totales, *Proteínas, *Sal, Grado Alcohólico Adquirido)
<input type="checkbox"/>	*Antocianos (Vino/Mosto)	<input type="checkbox"/>	*Índice de Polifenoles Totales (IPT)	<input type="checkbox"/>	PACK EXPORTACIÓN GENERAL (Grado Alcohólico Adquirido, *A.Total, *A.Acético, *pH, *Extracto seco total, *Masa volúmica a 20°C, *A.Cítrico, *Metanol, D-Gluc+D-Fruc, SO <sub>2</sub> T, *IC)
<input type="checkbox"/>	*Antocianos	<input type="checkbox"/>	*Índice de potencial aromático varietal (IPAv)	<input type="checkbox"/>	PACK EXPORTACIÓN CHINA (Pack Exportación General + *Ocratoxina A)
<input type="checkbox"/>	*Azúcares totales (D-Glucosa + D-Fructosa + Sacarosa)	<input type="checkbox"/>	*Intensidad de color	<input type="checkbox"/>	PACK EXPORTACIÓN JAPÓN (Pack Exportación General + *A.Sórbico)
<input type="checkbox"/>	*Bacterias aerobias	<input type="checkbox"/>	*Levaduras y mohos	<input type="checkbox"/>	PACK EXPORTACIÓN BRASIL (Grado Alcohólico Adquirido, *A.Total, A.Acético, *Metanol, D-Gluc+D-Fruc, *Extracto seco total, *Sulfatos, *A.Cítrico, *Metanol, *Cloruros, *Cenizas, *Materia Colorante artificial)
<input type="checkbox"/>	*Bacterias lácticas	<input type="checkbox"/>	*Masa Volúmica a 20°C	<input type="checkbox"/>	OTROS ENSAYOS:
<input type="checkbox"/>	*Brettanomyces	<input type="checkbox"/>	*Metanol		
<input type="checkbox"/>	*Calcio	<input type="checkbox"/>	*Nitrógeno Amínico		
<input type="checkbox"/>	*Catequinas	<input type="checkbox"/>	*Nitrógeno Amónico		
<input type="checkbox"/>	*Cenizas	<input type="checkbox"/>	*Nitrógeno Fácilmente Asimilable		
<input type="checkbox"/>	*Cloruros	<input type="checkbox"/>	*Ocratoxina A		
<input type="checkbox"/>	*Cobre	<input type="checkbox"/>	*pH		
<input type="checkbox"/>	*Contaminación en superficie	<input type="checkbox"/>	*Peso de 100 bayas		
<input type="checkbox"/>	*Cuento y viabilidad de lavaduras	<input type="checkbox"/>	*Potasio		
<input type="checkbox"/>	*Densidad relativa a 20°C	<input type="checkbox"/>	*SO <sub>2</sub> Libre Aut		
<input type="checkbox"/>	*Estabilidad Materia Colorante	<input type="checkbox"/>	*SO <sub>2</sub> Total Aut		
<input type="checkbox"/>	*Estabilidad Proteica	<input type="checkbox"/>	*SO <sub>2</sub> Libre Paul		
<input type="checkbox"/>	*Estabilidad Tartárica	<input type="checkbox"/>	*SO <sub>2</sub> Total Paul		
<input type="checkbox"/>	*Extracto Seco Total	<input type="checkbox"/>	*SO <sub>2</sub> Libre Paul		
<input type="checkbox"/>	*Extracto Seco no reductor	<input type="checkbox"/>	*SO <sub>2</sub> Molecular		
<input type="checkbox"/>	*Ferrocianuro en disolución	<input type="checkbox"/>	*Sodio		
<input type="checkbox"/>	*Ferrocianuro en suspensión	<input type="checkbox"/>	*Sulfatos		
<input type="checkbox"/>	D-Glucosa + D-Fructosa	<input type="checkbox"/>	*Test Pinking		
		<input type="checkbox"/>	*Test Browning		
		<input type="checkbox"/>	*Turbidez		

Fecha de la solicitud:

Firma del cliente:

Con la firma de esta solicitud el cliente da consentimiento para la realización de las analíticas solicitadas y da su aceptación al acuerdo recogido en la siguiente página.

Fecha recepción de solicitud:

Recepcionado por (Firma y sello):

#### ACUERDO ENTRE EL CLIENTE E IOC ENOTECNIA

1. La solicitud de análisis correctamente rellena, fechada y **firmada**. Debe acompañar a las muestras que se envíen al laboratorio para su análisis.
2. Las muestras deben enviarse identificadas en cada envase/botella con los datos que quiera que aparezcan en el informe de resultados (p.ej. tipo de muestra, número, código, ...). Esta identificación no debe ir sobre el tapón. El cliente debe estar correctamente identificado para poder trasladar correctamente esta información al informe de resultados.
3. Los métodos empleados serán los definidos en esta solicitud, salvo que el cliente especifique otro método.
4. La cantidad mínima de muestra será de 750 ml; si no se dispone de esta cantidad contacte con el laboratorio.
5. Las muestras deben ser enviadas herméticamente cerradas y con la mínima cantidad de cámara de aire posible.
6. IOC Enotecnia dispone de un procedimiento para la gestión de quejas de sus clientes o de cualquier otra parte interesada.
7. Mediante la firma de este documento, se acuerda con el cliente que toda la información obtenida o creada durante la realización de actividades del laboratorio asociadas a la solicitud de ensayos es confidencial. Salvo que esta información sea requerida por la ley o autorizada por las disposiciones contractuales.
8. Los informes de resultados serán enviados al cliente a la dirección de e-mail que indique en la solicitud (o conste en nuestra base de datos).