

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

2021

CATÁLOGO SERVICIOS



C/PLANILLO Nº 12, PABELLÓN B
(Pol. Industrial La Portalada II)
excelliberica@labexcell.com

Telf: 941 445 106

www.excelliberica.com

@EXCELLIBERICA

ÍNDICE

I.	PRESENTACIÓN DEL LABORATORIO	2
II.	ANÁLISIS RUTINARIOS DE MOSTO Y UVAS	3
III.	ANÁLISIS RUTINARIOS DE VINOS	6
IV.	PAQUETES ANALÍTICOS	10
V.	EXPORTACIÓN	13
VI.	MICROBIOLOGÍA	16
VII.	AROMAS	21
VIII.	ANÁLISIS ESPECÍFICOS	27
IX.	PLAGUICIDAS	32
X.	CONTROL DE CALIDAD	38
XI.	ESTUDIOS Y SENSORIAL	43

LA TECNOLOGÍA DEL s. XXI AL SERVICIO DE LA ENOLOGÍA

Laboratorios Excell Ibérica nació en España en 2008 por la ampliación de un grupo de laboratorios de alto reconocimiento técnico y científico a nivel internacional, Excell Francia localizada en Burdeos. Su propósito principal es desarrollar y avanzar en la tecnología de los análisis finos y especializados para aplicarlos en bodega de una forma práctica y resolutive.

Estamos al servicio del sector productivo de vino español y portugués. La elevada y avanzada experiencia del grupo internacional, tanto a nivel analítico como en la elaboración de vino, permite a nuestros clientes ser cada vez más competitivos. Para ello, contamos con una red internacional de laboratorios y con un equipo humano muy especializado y profesional.

Apoyamos fuertemente la inversión en I+D, siendo un grupo líder a nivel mundial en análisis finos capaz de desarrollar metodologías de análisis exclusivos, eficaces y rentables, que permiten una útil y sencilla interpretación química, microbiológica y sensorial del vino para el productor.

La dedicación a nuestros clientes es nuestro motor principal. La idea es asegurarles una rapidez en el trabajo, total confidencialidad y un control de calidad personalizado.

Estamos preparados para actuar sobre los controles rutinarios de calidad, identificación de puntos críticos y el origen de los problemas, seguimientos de proyectos de I+D, aportando resultados analíticos, químicos y microbiológicos de alta resolución y fiabilidad.



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





ANÁLISIS RUTINARIOS DE MOSTO Y UVAS

- ✓ DETERMINACIONES EN MOSTOS 4

- ✓ LA MADUREZ EN VENDIMIA 5

- ✓ SEGUIMIENTO DE LA MADURACIÓN 5

DETERMINACIONES EN MOSTOS

ENSAYOS	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Grado Boumé*	1 día	Refractometría	100 bayas de uva
Grado probable*	1 día	Refractometría	100 bayas de uva
Grado Brix*	1 día	Refractometría	100 bayas de uva
Masa volúmica a 20°C*	2 días	Densimetría	100 bayas de uva
Ácido D-glucónico*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Nitrógeno fácilmente asimilable*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Amonio*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
NOPA (α -amino)*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Polisacáridos totales*	3 días	Precipitación con etanol	100 bayas de uva
Potencial en precursores aromáticos*	3 días	Enzimática	100 bayas de uva
Acidez total*	2 días	Volumetría	100 bayas de uva
pH*	2 días	Potenciometría	100 bayas de uva
Ácido L-málico*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Ácido L-tartárico*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Ácido cítrico*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Ácido acético*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Sulfuroso libre*	2 días	Rankine/flujo continuo	100 bayas de uva
Sulfuroso total*	2 días	Rankine/flujo continuo	100 bayas de uva
Sulfuroso combinado*	2 días	Flujo continuo	100 bayas de uva
Glucosa* + Fructosa*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Glucosa*	2 días	Enzimática	100 bayas de uva
Fructosa*	2 días	Cálculo	100 bayas de uva
Turbidez*	1 días	Nefelometría	100 bayas de uva
Intensidad colorante (420+520+620 nm)*	1 día	Espectr. UV-Vis	100 bayas de uva
Índice de polifenoles totales (IPT)*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 bayas de uva
Antocianos totales*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 bayas de uva
Potencial antioxidante (PAT)*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 bayas de uva

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

LA MADUREZ EN VENDIMIA

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Índice de maduración global EXCELL*	1 día	Metodología interna	400 bayas de uva
Índice de madurez industrial*	1 día	Metodología interna	200 bayas de uva
Índice de madurez fenólica*	1 día	Metodología interna	200 bayas de uva

SEGUIMIENTO DE MADURACIÓN

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Índice de maduración global EXCELL*: Madurez industrial* + fenólica* (para tres o más análisis consecutivos sobre la misma muestra)	1 día	Metodología interna	400 bayas de uva

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





ANÁLISIS RUTINARIOS DE VINOS

✓ DETERMINACIONES EN VINO	7
✓ ELEMENTOS MINERALES	9
✓ COMPUESTOS INORGÁNICOS	10
✓ ALÉRGENOS	10
✓ VITAMINAS	10

DETERMINACIONES EN VINO

ENSAYOS	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Acidez total	2 días	Volumetría	200 mL
Acidez volátil	2 días	Flujo continuo	100 mL
Acidez volátil*	2 días	Volumetría	100 mL
pH	2 días	Potenciometría	200 mL
Ácido L-málico*	2 días	Enzimática	100 mL
Ácido L-láctico*	2 días	Enzimática	100 mL
Ácido D-láctico*	2 días	Enzimática	100 mL
Ácido L-tartárico*	2 días	Enzimática	100 mL
Ácido cítrico	2 días	Enzimática	100 mL
Ácido acético	2 días	Enzimática	100 mL
Ácido pirúvico*	2 días	Enzimática	100 mL
Ácido succínico*	2 días	Enzimática	100 mL
Ácido sórbico*	2 días	Espectrofotométrico	100 mL
Ácido sórbico*	2 días	LC/DAD	100 mL
Ácido ascórbico*	2 días	LC/DAD	100 mL
Ácido ascórbico*	2 días	Enzimática	100 mL
Sulfuroso libre*	2 días	Rankine	200 mL
Sulfuroso libre*	2 días	Flujo continuo	200 mL
Sulfuroso total	2 días	Rankine	200 mL
Sulfuroso total*	2 días	Flujo continuo	200 mL
Sulfuroso combinado*	2 días	Rankine	400 mL
Sulfuroso combinado*	2 días	Flujo continuo	400 mL
Sulfuroso molecular*	2 días	Cálculo	200 mL
Grado alcohólico	2 días	NIR	100 mL
Grado alcohólico*	2 días	Destilación +densimetría	300 mL
Azúcares reductores*	2 días	Enzimática	100 mL
Glucosa+Fructosa	2 días	Enzimática	100 mL
Glucosa*	2 días	Enzimática	100 mL
Fructosa*	2 días	Cálculo	100 mL
Sacarosa*	2 días	Enzimática	100 mL
Glicerina*	2 días	Enzimática	100 mL

ENSAYOS	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Ácido D-glucónico*	2 días	Enzimática	100 mL
Polisacáridos totales*	3 días	Precipitación etanol	200 mL
Turbidez*	2 días	Nefelometría	100 mL
Extracto seco	2 días	Densimetría	100 mL
Oxígeno disuelto*	2 días	Fluorimetría	100 mL
Dióxido de carbono disuelto*	2 días	Volumetría	100 mL
Dióxido de carbono disuelto*	2 días	Enzimática	100 mL
Cenizas*	4 días	Calcinación	100 mL
Potencial rédox*	2 días	Potenciometría	100 mL
Índice de potencial aromático (IPAv)*	3 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Acetaldehído (etanal)*	2 días	Enzimático	100 mL
Acetato de etilo*	2 días	GC/MS	100 mL
Intensidad colorante (420+520+620 nm)*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Tonalidad (420/520 nm)*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Índice de polifenoles totales (IPT)*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Antocianos totales*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Taninos totales*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Índice de polifenoles totales* (Folin Ciocalteu)	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Carboximetilcelulosa (CMC)*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Potencial antioxidante PAT*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Potencial electroquímico*	2 días	Voltametría	100 mL

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

ELEMENTOS MINERALES

ENSAYOS	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Cobre*	2 días	Absorción atómica	200 mL
Hierro*	2 días	Absorción atómica	200 mL
Potasio*	2 días	Emisión atómica	200 mL
Sodio*	2 días	Emisión atómica	200 mL
Calcio*	2 días	Absorción atómica	200 mL
Magnesio*	2 días	Absorción atómica	200 mL
Arsénico*	2 días	ICP	200 mL
Zinc*	2 días	Absorción atómica	200 mL
Plata*	2 días	ICP	200 mL
Cadmio*	5 días	ICP	200 mL
Plomo*	5 días	ICP	200 mL
Mercurio*	5 días	ICP	200 mL
Boro*	5 días	ICP	200 mL
Manganeso*	5 días	ICP	200 mL
Cromo*	5 días	ICP	200 mL
Níquel*	5 días	ICP	200 mL
Litio*	5 días	ICP	200 mL

Para otros elementos consultar

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

COMPUESTOS INORGÁNICOS

ENSAYOS	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Fosfatos*, Sulfatos* y Cloruros*	4 días	Cromatografía iónica	200 mL
Sulfatos*	4 días	Cromatografía iónica	200 mL
Cloruros*	4 días	Cromatografía iónica	200 mL
Nitratos*	4 días	Cromatografía iónica	200 mL
Nitritos*	4 días	Cromatografía iónica	200 mL
Fluoruros*	4 días	Electrodo selectivo	200 mL
Cloratos* y Percloratos*	4 días	LC/MS/MS	200 mL
Bromuros* y Bromatos* (agua)	4 días	LC/MS/MS	200mL

ALÉRGENOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Caseína (proteína de leche)*	2 días	Inmunoensayo ELISA	100 mL
Albúmina (proteína de huevo)*	2 días	Inmunoensayo ELISA	100 mL
Lisozima (proteína de huevo)*	2 días	Inmunoensayo ELISA	100 mL
Gluten*	5 días	Inmunoensayo ELISA	100 mL
ADN de pescado (ictiocola)*	9 días	PCR	100 mL
ADN de origen animal*	9 días	PCR	100 mL

VITAMINAS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Tiamina* (vino o productos enológicos)	4 días	LC/FLD	100 mL
Riboflavina*, tiamina*, ácido patenoico*	4 días	LC/FLD	100 mL

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



PAQUETES ANALÍTICOS

✓ PAQUETES ANALÍTICOS I

12

- CHECK LIST MOSTO
- CHECK LIST FIN DE ALCOHÓLICA
- CHECK LIST FIN DE MALOLÁCTICA
- CHECK LIST OENO-EXCELL
- CHECK LIST COUPAGE
- CHECK LIST CLARIFICACIÓN
- CHECK LIST COLOR
- CHECK LIST COLOR BREVE
- CHECK LIST METALES I
- CHECK LIST METALES II
- CHECK LIST SALUD
- CHECK LIST ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA
- CHECK LIST MICRO ESTABILIDAD TINTO
- CHECK LIST MICRO ESTABILIDAD BLANCO

PAQUETES ANALÍTICOS

CHECK LIST MOSTO	CHECK LIST FIN DE ALCOHÓLICA	CHEK LIST FIN DE MALOLÁCTICA
Grado Boumé*	Grado alcohólico (NIR)	Grado alcohólico (NIR)
Ácido D-Glucónico*	Glucosa+Fructosa (enzimático)	Glucosa+Fructosa (enzimático)
Nitrógeno fácilmente asimilable*	pH (potenciometría)	Acidez total (volumetría)
Acidez total	Acidez total (volumetría)	pH (potenciometría)
pH*	Ácido L-málico *	Ácido L málico *
Ácido L-málico*	Ácido acético (enzimático)	Ácido L-Láctico *
Potasio*	Sulfuroso libre *	Ácido acético (enzimático)
	Sulfuroso total (FIA)	Sulfuroso libre *
		Sulfuroso total (FIA)
		Intensidad colorante *
CHECK LIST OENO-EXCELL	CHECK LIST COUPAGE	CHECK LIST CLARIFICACIÓN
Grado alcohólico (NIR)	Grado alcohólico (NIR)	Grado alcohólico (NIR)
Glucosa+Fructosa (enzimático)	Glucosa+Fructosa (enzimático)	Glucosa+Fructosa (enzimático)
Acidez total (volumetría)	Acidez total (volumetría)	Acidez total (volumetría)
pH (potenciometría)	pH (potenciometría)	pH (potenciometría)
Ácido tartárico *	Ácido acético (enzimático)	Ácido tartárico *
Ácido L málico *	Sulfuroso libre *	Ácido L málico *
Ácido L-Láctico *	Sulfuroso total (FIA)	Ácido L-Láctico *
Ácido acético (enzimático)	Intensidad colorante *	Ácido acético (enzimático)
Sulfuroso libre *	Índice de polifenoles totales *	Sulfuroso libre *
Sulfuroso total (FIA)	Etilfenoles	Sulfuroso total (FIA)
Intensidad colorante *	Haloanisoles	Intensidad colorante *
Índice de polifenoles totales *	Recuento de levaduras *	Índice de polifenoles totales *
Glicerina *	Recuento de Brettanomyces *	Turbidez *
	Recuento bacterias acéticas *	Estabilidad tartárica *
	Recuento bacterias lácticas *	Estabilidad materia colorante *

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

PAQUETES ANALÍTICOS

CHECK LIST COLOR	CHECK LIST COLOR BREVE	CHECK LIST METALES I	CHECK LIST METALES II
Intensidad colorante*	Intensidad colorante*	Sodio*	Arsénico*
IPT*	IPT*	Potasio*	Mercurio*
Tonalidad*	Tonalidad*	Calcio*	Plomo*
Antocianos totales*		Hierro*	Zinc*
		Magnesio*	Cadmio*
			Cobre*
CHECK LIST SALUD	CHECK LIST ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA	CHECK LIST MICRO ESTABILIDAD TINTO*	CHECK LIST MICRO ESTABILIDAD BLANCO*
Albumina*	RT-PCR levaduras*	Levaduras totales*	Levaduras*
Lisozima*	RT-PCR bacterias contaminantes*	<i>Brettanomyces</i> *	Bacterias acéticas*
Caseína*	Sulfuroso molecular*	Bacterias acéticas*	Bacterias lácticas*
Histamina*	Oxígeno disuelto*	Bacterias lácticas*	
Metales pesados* (Cu*, Cd*, Pb*, As*, Zn*, Hg*)			
Ocratoxina A*			

*medios de cultivo

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

PARÁMETRO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
CHECK LIST MOSTO*	2 días	PT-03-07/15/16/22	500 mL
CHECK LIST FIN DE ALCOHÓLICA*	3 días	PT-03-15/16/22	750 mL
CHEK LIST FIN DE MALOLÁCTICA*	3 días	PT-03-15/16/22	750 mL
CHECK LIST OENO-EXCELL*	3 días	PT-03-15/16/22	750 mL
CHECK LIST COUPAGE*	12 días	PT-03-15/16/22/34	1500 mL
CHECK LIST CLARIFICACIÓN*	3 días	PT-03-15/16/22/34	750 mL
CHECK LIST COLOR*	1 día	PT-03-15/16	750 mL
CHECK LIST COLOR BREVE*	1 día	PT-03-15/16	500 mL
CHECK LIST METALES I*	3 días	Absorción atómica	750 mL
CHECK LIST METALES II*	5 días	ICP	750 mL
CHECK LIST SALUD*	8 días	PT-03-07/15/16/22	750 mL
CHECK LIST ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA*	2 días	PT-03-01	750 mL
CHECK LIST MICRO ESTABILIDAD TINTO*	12 días	PT-03-34	1500 mL
CHECK LIST MICRO ESTABILIDAD BLANCO*	12 días	PT03-34	1500 mL

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



EXPORTACIÓN

✓ PAQUETES DE EXPORTACIÓN

16

- EXPORTACIÓN GENERAL
 - VINOS BLANCOS Y TINTOS
 - VINOS ESPUMOSOS
- EXPORTACIÓN POR PAÍSES
 - BRASIL
 - CHINA
 - JAPÓN

✓ PAQUETES DE CALIDAD

18

- AUTOCALIFICACIÓN RIOJA BLANCO, ROSADO, TINTO Y ESPUMOSO
- AUTOCALIFICACIÓN RIOJA SENSORIAL
- GRUPO DE CALIDAD PARA VINOS

EXPORTACIÓN GENERAL

VINOS BLANCOS Y TINTOS (2 días)	VINOS ESPUMOSOS (2 días)
pH (potenciometría)	pH (potenciometría)
Acidez total (volumetría)	Acidez total (volumetría)
Glucosa+Fructosa (enzimático)	Glucosa+Fructosa (enzimático)
Ácido acético (enzimático)	Ácido acético (enzimático)
Grado alcohólico adquirido (NIR)	Grado alcohólico adquirido (NIR)
*Grado alcohólico total (cálculo)	*Grado alcohólico total (cálculo)
Ácido cítrico (enzimático)	Ácido cítrico (enzimático)
Dióxido de azufre total (FIA)	Dióxido de azufre total (FIA)
Extracto seco (densimetría)	Extracto seco (densimetría)
Masa volúmica (densimetría electrónica)	Masa volúmica (densimetría electrónica)
Metanol (GC/MS)	Metanol (GC/MS)
	*Sobrepresión (Afrométrico)

PAQUETES DE EXPORTACIÓN POR PAÍSES

BRASIL (4 días)	CHINA (2 días)	JAPÓN (2 días)
Grado alcohólico adquirido (NIR)	pH (potenciometría)	pH (potenciometría)
Acidez total (volumetría)	Acidez total (volumetría)	Acidez total (volumetría)
Acidez volátil (FIA)	Glucosa Fructosa (enzimático)	Glucosa+Fructosa (enzimático)
Dióxido de azufre total (FIA)	Ácido acético (enzimático)	Ácido acético (enzimático)
*Azúcares reductores (enzimático + cálculo)	Grado alcohólico adquirido (NIR)	Grado alcohólico adquirido (NIR)
Extracto seco (densimetría)	*Grado alcohólico total (cálculo)	*Grado alcohólico total (cálculo)
*Sulfatos (cromatografía iónica)	Ácido cítrico (enzimático)	Ácido cítrico (enzimático)
Metanol (GC/MS)	Dióxido de azufre total (FIA)	Dióxido de azufre total (FIA)
	Extracto seco (densimetría)	*Dióxido de azufre libre (Volumetría)
	Masa volúmica (densimetría electrónica)	Extracto seco (densimetría)
	Metanol (cromatografía GC/MS)	Masa volúmica (densimetría electrónica)
	*Ocratoxina A (HPLC)	Metanol (GC/MS)
		*Ácido sórbico (enzimático)
		*Ácido ascórbico (enzimático)

Exportación Brasil: laboratorio incluido en el listado SISCOLE, anexo IX. Exportación Japón: laboratorio incluido en el listado del Ministerio de Sanidad de Japón (MHLW). Para aquellos parámetros para los que se pueda realizar declaraciones de conformidad: sulfuroso total, grado alcohólico, acidez volátil, acidez total, glucosa + fructosa, ácido cítrico y metanol, el laboratorio seguirá un criterio de aceptación no binaria basada en la zona de seguridad w-I con un riesgo de hasta un 2,5% para los valores apto/no apto y de hasta el 50% sobre los valores apto/no apto condicionado donde la zona de seguridad establecida (w) sea igual a I (I: incertidumbre expandida con factor de cobertura k = 2).

El laboratorio seguirá metodología tipo IV en los ensayos de sulfuroso total, grado alcohólico, acidez volátil y método interno en el caso del metanol, a no ser que el cliente especifique que necesita metodología tipo I, tipo II o tipo III según el catálogo de la OIV.

PAQUETES DE CALIDAD

GRUPO CALIDAD RIOJA

AUTOCALIFICACIÓN RIOJA TINTO (2 días)	AUTOCALIFICACIÓN RIOJA SENSORIAL (2 días)
Grado alcohólico adquirido (NIR)	Análisis sensorial de las características DOCa Rioja! [*] <i>'Se requieren dos botellas vestidas identificando tipo de vino y número de lote en la solicitud de análisis</i>
Acidez volátil (FIA)	
Dióxido de azufre total (FIA)	
* Azúcares reductores (enzimático + cálculo)	
Acidez total (volumetría)	
* Intensidad colorante (espectofotometría)	
* Índice de polifenoles totales (espectofotometría)	
* Ácido L-Málico (enzimático)	
AUTOCALIFICACIÓN RIOJA ROSADO (2 días)	AUTOCALIFICACIÓN RIOJA BLANCO (2 días)
Grado alcohólico adquirido (NIR)	Grado alcohólico adquirido (NIR)
Acidez volátil (FIA)	Acidez volátil (FIA)
Dióxido de azufre total (FIA)	Dióxido de azufre total (FIA)
* Azúcares reductores (enzimático + cálculo)	* Azúcares reductores (enzimático + cálculo)
Acidez total (volumetría)	Acidez total (volumetría)
* Intensidad colorante (espectofotometría)	
AUTOCALIFICACIÓN RIOJA ESPUMOSO (2 días)	
Grado alcohólico adquirido (NIR)	
Acidez volátil (FIA)	
Dióxido de azufre total (FIA)	
* Azúcares reductores	
Acidez total (volumetría)	
pH (potenciometría)	
* Presión interna (afrométrico)	

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

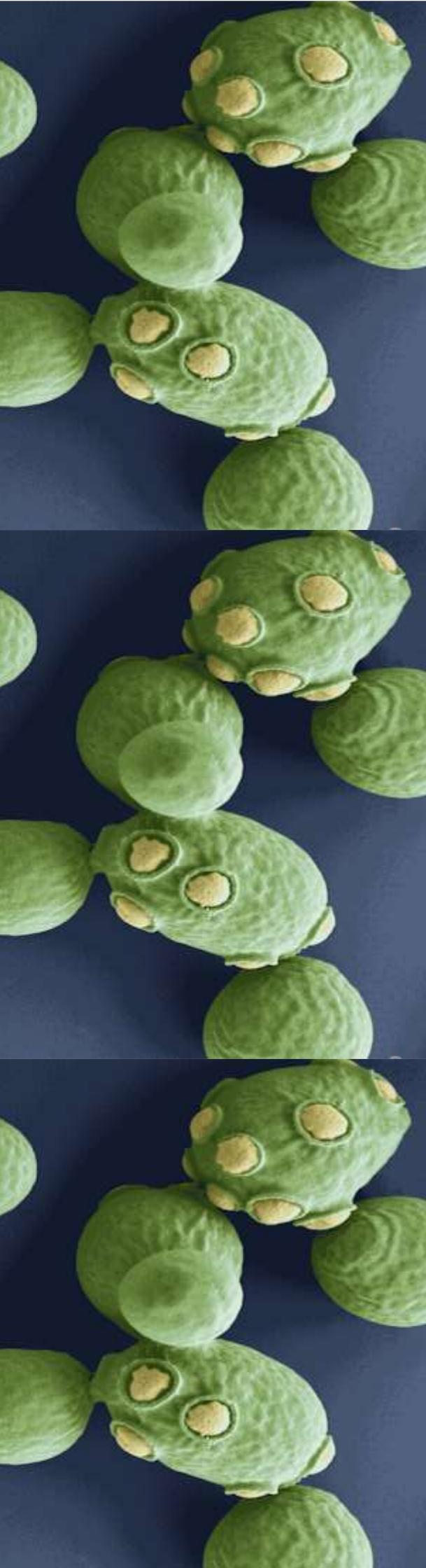
GRUPO DE CALIDAD PARA VINOS

GRUPO CALIDAD (2 días)
Masa volúmica (densimetría electrónica)
Grado alcohólico adquirido (NIR)
Extracto seco (densimetría)
Glucosa+Fructosa (enzimático)
Acidez total (volumetría)
Acidez volátil (FIA)
Ácido cítrico (enzimático)
Dióxido de azufre total (FIA)
Metanol (GC/MS)

Para aquellos parámetros para los que se pueda realizar declaraciones de conformidad: sulfuroso total, grado alcohólico, acidez volátil, acidez total, glucosa + fructosa, ácido cítrico y metanol, el laboratorio seguirá un criterio de aceptación no binaria basada en la zona de seguridad $w=I$ con un riesgo de hasta un 2,5% para los valores apto/no apto y de hasta el 50% sobre los valores apto/no apto condicionado donde la zona de seguridad establecida (w) sea igual a I (I : incertidumbre expandida con factor de cobertura $k = 2$).

El laboratorio seguirá metodología tipo IV en los ensayos de sulfuroso total, grado alcohólico, acidez volátil y método interno en el caso del metanol, a no ser que el cliente especifique que necesita metodología tipo I/, tipo II o tipo III según el catálogo de la OIV.

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



MICROBIOLOGÍA

✓ EXAMEN AL MICROSCOPIO	20
✓ MEDIOS DE CULTIVO	20
✓ CITOMETRÍA DE FLUJO	20
✓ PCR	21
• ANÁLISIS DE IMPLANTACIÓN DE MICROORGANISMOS SELECCIONADOS	
• <i>BRETTANOMYCES</i>	
• LEVADURAS CONTAMINANTES	
• BACTERIAS	
✓ BACTERIAS Y LEVADURAS	
✓ WINESEQ	22
• SUELO, VIÑEDO Y/O UVA	
• VINO	
✓ CONTAMINACIÓN DE INSTALACIONES Y SUPERFICIES	23
✓ CONTAMINACIONES MICROBIOLÓGICAS AMBIENTALES	23
✓ OTROS MICROORGANISMOS	23

EXAMEN AL MICROSCOPIO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Observación y diagnóstico al microscopio*	1 día	Microscopio	750 mL
Estudio de sólidos al microscopio*	1-2 días	Microscopio	750 mL

MEDIOS DE CULTIVO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Levaduras totales* (A)	5 días	Medio de cultivo selectivo	200 mL
Bacterias acéticas* (B)	5 días	Medio de cultivo selectivo	200 mL
Bacterias lácticas* (C)	12 días	Medio de cultivo selectivo	200 mL
<i>Brettanomyces</i> * (D)	10 días	Medio de cultivo selectivo	200 mL
Hongos totales* (E)	5 días	Medio de cultivo selectivo	200 mL
Check List Microbiología* (A+B+C+D+E)	12 días	Medios de cultivos selectivos	750 mL
Check List Microbiología* (A+B+C+D)	12 días	Medios de cultivos selectivos	750 mL

CITOMETRÍA DE FLUJO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
<i>Brettanomyces bruxellensis</i> activas*	1-2 días	Sondas fluorescentes FISH	200 mL
Levaduras activas*	1-2 días	Sondas policlonales	200 mL

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



PCR

ANÁLISIS DE IMPLANTACIÓN DE MICROORGANISMOS SELECCIONADOS			
ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Implantación de levaduras*	10 días	PCR + electroforesis	200 mL
Implantación de bacterias*	10 días	PCR + electroforesis	200 mL
TYP/BRETT DETECCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE CEPAS DE <i>BRETTANOMYCES</i> RESISTENTES AL SULFUROSO			
ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
<i>Brettanomyces</i> resistentes al SO ₂ *	2 semana	PCR + electroforesis	200 mL
IDENTIFICACION Y CUANTIFICACIÓN DE <i>BRETTANOMYCES</i>			
ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
<i>Brettanomyces</i> * (sonda Eva Green; LD: 10 unidades genómicas/mL)	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
<i>Brettanomyces</i> * (sonda Scorpions; LD: 5 unidades genómicas/mL)	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
LEVADURAS CONTAMINANTES: EXCELL GEN LEVADURAS			
ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
<i>Brettanomyces sp/Dekkera</i> *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
<i>Sacharomyces sp</i> *			
<i>Zygosaccharomyces sp</i> *			
IDENTIFICACION Y CUANTIFICACIÓN DE BACTERIAS LÁCTICAS <i>OENOCOCCUS</i>			
ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLÚMEN MÍNIMO
<i>Oenococcus oeni</i> *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
BACTERIAS TOTALES: EXCELL GEN BACTERIAS			
ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLÚMEN MÍNIMO
<i>Acetobacter</i> *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
<i>Pediococcus parvulus</i> *, <i>damnosus</i> *, <i>inopinatus</i> *, <i>pentosaceus</i> *, <i>acidilactici</i> *			
<i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>casei</i> *, <i>nagelii</i> *, <i>mali</i> *			
<i>Oenococcus oeni</i> *			
<i>Lactobacillus kunkeei</i> *			
<i>Lactobacillus brevis</i> *, <i>hilgardii</i> *, <i>fermentum</i> *, <i>collonoides</i> *, <i>buchneri</i> *, <i>fructivoran</i> *			
LEVADURAS Y BACTERIAS: EXCELL GEN*			
ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Todos los géneros mencionados en análisis por PCR en levaduras y bacterias contaminantes*	1 día	PCR a tiempo real	100 mL

Quantificación exclusiva de células vivas: *PMA-X-PCR tiempo real + sobre cada servicio de PCR

WINESEQ

SECUENCIACIÓN MASIVA DEL SUELO DEL VIÑEDO Y/O UVA

ENSAYO (suelo y/o uva)	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
WineSeq test* (patógenos y especies fermentativas)#	30 días	Secuenciación masiva de ADN	5 gramos viñedo/ 200 bayas
WineSeq Lite* (patógenos)#	30 días	Secuenciación masiva de ADN	
WineSeq Biosostenibilidad*#	30 días	Secuenciación masiva de ADN	

SECUENCIACIÓN MASIVA DEL VINO

ENSAYO (vino)	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
WineSeq Test* (lev. alterantes y esp. fermentativas)#	30 días	Secuenciación masiva de ADN	500 mL vino
WineSeq levaduras* (identificación y cuantificación)#	30 días	Secuenciación masiva de ADN	

#Gastos de envío no incluidos

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



CONTAMINACIÓN DE INSTALACIONES Y SUPERFICIES

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
ATPasa*	2 días	Quimioluminiscencia ²	1cm ²

CONTAMINACIONES MICROBIOLÓGICAS AMBIENTALES

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Recuento de microorganismos en atmósfera*	12 días	Medio de cultivo selectivo ²	5 placas por sala

² Gastos de desplazamiento no incluidos. Precio por placa. Por sala se toman 5 placas

OTROS MICROORGANISMOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Coliformes*	3 días	Medio de cultivo ISO 4832	300 mL
<i>Staphylococcus aureus</i> *	3 días	Medio de cultivo ISO 6888	300 mL
<i>Escherichia coli</i> *	3 días	Medio de cultivo ISO16649	300 mL
Enterobacterias*	3 días	Medio de cultivo ISO 8523	300 mL
<i>Salmonella spp.</i> *	10 días	Medio de cultivo ISO 6579	300 mL
Bacterias aerobias mesófilas (30°C)*	3 días	Medio de cultivo ISO 4833	300 mL

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

AROMAS



✓ COMPUESTOS VOLÁTILES MAYORITARIOS Y MINORITARIOS 25

- GRUPO VARIETAL
- GRUPO HERBÁCEOS
- GRUPO DE ENVEJECIMIENTO
- GRUPO FERMENTATIVOS

✓ AROMAS VARIETALES 26

- PIRAZINAS
- TIOLES
- TERPENOS

• COMPUESTOS ESPECIALES 26

- ALDEHÍDOS DE STRECKER
- ALDEHÍDOS SATURADOS E INSATURADOS
- ÁCIDOS GRASOS
- ALCOHOLES SUPERIORES
- CHECK LIST LONGEVIDAD
- AROMAS CHIPS/BARRICA
- AROMAS DE MADERA
- PACK FRESCURA

✓ DEFECTOS 29

- CHECK LIST EXCELL

✓ AROMAS DE REDUCCIÓN 29

- COMPUESTOS AZUFRADOS

COMPUESTOS VOLÁTILES MAYORITARIOS Y MINORITARIOS

GRUPO VARIETAL	GRUPO FERMENTATIVOS
Linalol*	Ácido propiónico*
β -Citronelol*	Ácido butírico*
Geraniol*	Ácido isobutírico*
α -Terpeniol*	Ácido isovalérico*
α -Ionona*	Ácido valérico*
β -Ionona*	Ácido hexanoico*
β -Damascenona*	Ácido heptanoico*
Nerol*	Ácido octanoico*
Limoneno* / Eucaliptol*	Ácido decanoico*
GRUPO HERBÁCEOS	Ácido dodecanoico*
1-Hexanol*	Etilfenilacetato*
3-Hexanol*	Acetato de hexilo*
Hexanal*	Succinato de dietilo*
<i>cis</i> -2-Hexen-1-ol*	Isovalerato de etilo*
<i>trans</i> -2-Hexen-1-ol*	β -Feniletanol*
<i>cis</i> -3-Hexen-1-ol*	Alcohol bencílico*
<i>trans</i> -3-Hexen-1-ol*	Acetato de isoamilo*
<i>trans</i> -2-Hexenal*	Butirato de etilo*
GRUPO DE ENVEJECIMIENTO	γ -Butirolactona*
Guayacol*	Decanoato de etilo*
4-Vinilguayacol*	Hexanoato de etilo*
4-Etilguayacol*	Lactato de etilo*
<i>trans</i> -Whiskylactona*	Octanoato de etilo*
<i>cis</i> -Whiskylactona*	Heptanoato de etilo*
Eugenol*	Pelargonato de etilo*
4-Etilfenol*	Dodecanoato de etilo*
Benzaldehído*	Acetato de fenilo*
γ -Nonalactona*	Piruvato de etilo*
γ -Decalactona*	1-Pentanol*
γ -Octalactona*	1-Heptanol*
γ -Undecalactona*	1-Octanol*

γ -Dodecalactona*	Etil-2-metil-butanoato*
δ -decalactona*	2-butanol*
Furfural*	
5-Metilfurfural*	
Fenilacetaldehído*	
Vainillina*	
4-Vinilfenol*	

AROMAS VARIETALES

PIRAZINAS	TERPENOS
2-Isopropil-3-Metoxipirazina*	Linalol*
2-Secbutil-3-Metoxipirazina*	β -Citronelol*
2-Isobutil-3-Metoxipirazina*	Geraniol*
TIOLES	α -Terpineol*
2-Furfuriltiol*	Limoneno*
4-Mercapto-4-4-metil-2-pentanona*	Eucaliptol*
Acetato de 3-mercaptohexilo*	Nerol*
3-Mercaptohexanol*	PRECURSORES TIOLES
Bencilmercaptano*	Derivados cisteínicos*

AROMAS ESPECIALES

ÁCIDOS GRASOS	CHECK LIST LONGEVIDAD
Ácido propiónico*	Indol*
Ácido isobutírico*	TDN*
Ácido butírico*	β -Damascenona*
Ácido isovalérico*	γ -Octalactona*
Ácido valérico*	γ -Nonalactona*
Ácido hexanoico*	γ -Decalactona*
Ácido heptanoico*	δ -Decalactona*
Ácido octanoico*	γ -Dodecalactona*
Ácido decanoico*	β -Ionona*
Ácido dodecanoico*	Fenilacetaldehído*

ALCOHOLES SUPERIORES	2-Aminoacetofenona*
2-metil-1-butanol*	Acetaldehído*
3-metil-1-butanol*	Benzaldehído*
Propanol*	AROMAS CHIPS/BARRICA
Isobutanol*	Furfural*
1-Butanol*	Vainillina*
1-Pentanol*	Acetovainillona*
ALDEHÍDOS DE STRECKER	Siringaldehído*
Isobutiraldehído*	Eugenol*
2-Metilbutanal*	ALDEHÍDOS
Isovaleraldehído*	<u>Aldehídos saturados</u>
Metional*	Isobutiraldehído*
Fenilacetaldehído*	2-metilbutanal*
PACK FRESCURA	Hexanal*
Limoneno*	Isovaleraldehído*
Mentona*	Octanal
Mentol*	Nonanal*
Pulegona*	Fenilacetaldehído*
Carvona*	Benzaldehído*
Mentalactona*	<u>Aldehídos insaturados</u>
1.8-Cineol* (eucaliptol*)	Trans-2-hexenal*
2-Isopropil-3-Metoxipirazina*	Trans-2-heptenal*
Salicilato de metilo*	Trans-2-octenal*
Salicilato de etilo*	Trans-2-nonenal*
Safranal*	OTROS AROMAS
<i>cis</i> -hexenol*	Rotundona*
<i>trans</i> -hexenol*	Sotolón*
n-hexenol*	Furaneol*
2-Isobutil-3-Metoxipirazina*	3-Metil-2,3-nonadiona*

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

AROMAS DE CRIANZA EN BARRICA	
Guayacol*	<i>p</i> -Cresol *
4-Metilguayacol*	<i>o</i> -Cresol*
4-Etilguayacol*	Furfural*
4-Etilfenol*	Alcohol furfúrico*
Fenol*	5-Metilfurfural*
Eugenol*	5-Hidroximetilfurfural*
Isoeugenol*	Siringaldehído*
4-Alilsiringol*	<i>cis</i> -Whisky lactona*
Maltol*	<i>trans</i> -Whisky lactona*
Siringol*	Vainillina*
Etilmaltol*	Acetovainillona*
<i>m</i> -Cresol*	

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Compuestos mayoritarios y minoritarios*	5 días	GC/MS	500 mL
Grupo varietal* + herbáceos*	5 días	GC/MS	500 mL
Grupo herbáceos*	5 días	GC/MS	500 mL
Grupo fermentativos*	5 días	GC/MS	500 mL
Grupo de envejecimiento*	5 días	GC/MS/MS	500 mL
Pirazinas*	5 días	GC/MS/MS	500 mL
Tioles*	5 días	GC/MS/MS	500 mL
Terpenos	5 días	GC/MS	500 mL
Ácidos grasos*	5 días	GC/FID	500 mL
Alcoholes superiores*	5 días	GC/FID	500 mL
Check List Longevidad*	5 días	GC/MS	500 mL
Aromas calidad chips/barrica*	5 días	GC/MS	500 mL
Aldehídos de Strecker*	5 días	GC/MS	500 mL
Aldehídos saturados e insaturados*	5 días	GC/MS	500 mL
Pack frescura*	5 días	GC/MS	500 mL
Aromas de crianza en madera*	5 días	GC/MS	500 mL
Otros aromas*	5 días	GC/MS/MS	500 mL

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

DEFECTOS

CHECK LIST EXCELL	
1-Octen-3-ol*	Pentacloroanisol*
(+)-Fenchona*	4-Etilfenol*
(+)-Fencol*	4-Etilguayacol*
Guayacol*	4-Vinilfenol*
2-Metilisoborneol*	4-Vinilguayacol
Geosmina*	Diacetilo*
2-Metoxi-3,5-dimetilpirazina*	2-Aminoacetofenona*
3-Isopropil-2-metoxipirazina*	Dimetilsulfuro*
3-Isobutil-2-metoxipirazina*	2-Etoxi-3,5-hexadieno*
2,4,6-Tricloroanisol*	Estireno*
2,3,4,6-Tetracloroanisol*	Indol*
2,4,6-Tribromoanisol*	2-Cloro-6-metil-fenol*

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Defectos (Check list Excell)*	4 días	GC/MS	500 mL

AROMAS DE REDUCCIÓN

COMPUESTOS AZUFRADOS	
Metanotiol*	Metitioacetato*
Etanotiol*	Etiltioacetato*
Dimetilsulfuro*	Ácido sulfhídrico*
Dietilsulfuro*	Disulfuro de carbono*
Dimetildisulfuro*	POTENCIAL DE REDUCCIÓN
Dietildisulfuro*	Potencial dimetilsulfuro*

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Compuestos azufrados*	4 días	GC/FPD	500 mL
Potencial dimetilsulfuro*	3 días	GC/MS	500 mL
Compuestos individual (ej: dimetilsulfuro*)	5 días	GC/FPD	500 mL

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

DETERMINACIONES ESPECIALES

✓ ANÁLISIS DE FENOLES VOLÁTILES	31
✓ ORGANOCOLORADOS EN VINO	31
✓ COMPUESTOS BACTERIANOS	31
✓ AMINAS BIÓGENAS Y AMINOÁCIDOS	32
✓ COMPUESTOS TÓXICOS	32
✓ COMPUESTOS FENÓLICOS NO VOLÁTILES	33
✓ EDULCORANTES ARTIFICIALES	33
✓ COLORANTES	33
✓ POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO	33
✓ VOLTAMETRÍA	33
✓ POTENCIAL SMOKE TAIN	35
✓ MIGRABLES PLÁSTICOS	35

FENOLES VOLÁTILES

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
4-Etilfenol (vino y sidra)	2 días	GC/MS PT03-10	100 mL
4-Etilguayacol (vino y sidra)			
4-Vinilfenol*	2 días	GC/MS	100 mL
4-Vinilguayacol*			
4-Etilcatecol*	3 días	GC/MS	100 mL
ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
4-Etilfenol*	3 días	GC/MS	100 mL
4-Etilguayacol*			
4-Vinilfenol*			
4-Vinilguayacol*			
4-Etilcatecol			

ORGANOCOLORADOS EN VINO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
2,4,6-Tricloroanisol (TCA)	2 días	GC/MS/MS PT03-57	100 mL
2,3,4,6-Tetracloroanisol (TeCA)			
Pentacloroanisol (PCA)			
2,4,6-Tribromoanisol (TBA)	2 días	GC/MS/MS PT03-57	100 mL
Haloanisol individual (Ej: TCA o TeCA)			
Haloanisoles* + Halofenoles* (TCA*, TCP*; TeCA*, TeCP*, TBA*, TBP*, PCA* y PCP*)	2 días	GC/MS	100 mL

COMPUESTOS BACTERIANOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Diacetilo*	4 días	GC/MS	100 mL
Acetoína*	4 días	GC/MS	100 mL
Acetato de etilo*	3 días	GC/MS	100 mL
1,3-Propanodiol*	3 días	GC/FID	100 mL

AMINAS BIÓGENAS Y AMINOÁCIDOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Etilamina*	4 días	LC/FLD	100 mL
Histamina*			
Metilamina*			
Tiramina*			
Putrescina*			
Feniletilamina*			
Cadaverina*			
Amina individual (ej: histamina*)	3 días	LC/FLD	100 mL
¹ Arginina*	4 días	LC/FLD	100 mL
¹ Histidina*			
Aminoácidos*	4 días	LC/FLD	100 mL
Aminoácido individual*	4 días	LC/FLD	100 mL
Glutación*	4 días	LC/FLD	100 mL

¹Precusores de toxinas

COMPUESTOS TÓXICOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Ocratoxina A*	3 días	LC/FLD (según OIV)	100 mL
Carbamato de etilo*	4 días	GC/MS	100 mL
Metanol	3 días	GC/MS	100 mL
Metanol*	3 días	GC/FID	100 mL
Plomo*	4 días	ICP	100 mL
Mercurio*	4 días	ICP	100 mL
Cadmio*	4 días	ICP	100 mL
Arsénico*	4 días	ICP	100 mL
Ácido cianhídrico	10 días	Espectr. UV-Vis	250 mL
Check List refrigerantes* (dietilenglicol*, propilenglicol* y monoetilenglicol*)	3 días	GC/FID	100 mL
BTEX* (benceno*, tolueno*, xilenos* (m- y p-), etilbenceno*)	3 días	GC/MS	100 mL

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

COMPUESTOS FENÓLICOS NO VOLÁTILES

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Ácidos fenólicos* (A. gálico*, Á. Ferúlico*, A. Coumárico*, A. Cafátrico*, Kaempferol*, Quercitín*, A. Cafeico*, Á. Vainillínico*, Catequina*, Epicatequina*, Á, p-Hidroxibenzoico*)	5 días	LC/MS/MS	100 mL
Aldehídos fenólicos*	5 días	LC/MS/MS	100 mL
cis- y trans-Resveratrol*	4 días	LC/MS/MS	100 mL
Catequina* y epicatequina*	4 días	LC/MS/MS	100 mL
Quercitín	4 días	LC/MS/MS	100 mL
Ácido elágico*	4 días	LC/FLD	100 mL
Taninos elágicos*	4 días	LC/FLD	100 mL

EDULCORANTES ARTIFICIALES

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Check List Edulcorantes* (Aspartamo*, Ciclamato de sodio*, Acesulfamo de potasio*, Sacarina*, Sucralosa* y Estebiosa*)	4 días	LC/MS/MS	100 mL

COLORANTES ARTIFICIALES

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Check List Colorantes* (Tartrazine*, natural carmine*; Quinoline yellow*; Sunset yellow*; Azo ruby*; Amaranth*; Ponceau4R*; Erythrosine*)	4 días	LC/MS/MS	100 mL

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Capacidad de envejecimiento*	1 semana	GC/MS	1500 mL
Check List longevidad*	5 días	GC/MS	1500 mL

VOLTAMETRÍA

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Medición puntual*	2 días	Voltametría	750 mL
Auditoria en bodega (1 día)*	3 días	Voltametría	750 mL

POTENCIAL SMOKE TAINT

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Guayacol*	2 días	GC/MS	100 mL
4-Metilguayacol*			
4-Etilguayacol*			
Fenol*			
Siringol*			
<i>o</i> -cresol*			
<i>m</i> -cresol*			
<i>p</i> -cresol*			

MIGRABLES PLÁSTICOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
¹ Grupo de 3 ftalatos*	5 días	SBSE-GC/MS	300 mL
² Grupo de 7 ftalatos*	5 días	SBSE-GC/MS	300 mL
³ Grupo de 12 ftalatos*	5 días	SBSE-GC/MS	300 mL
Bisfenol A*	5 días	SBSE-GC/MS	300 mL
Bisfenol A* y Bisfenol F*	5 días	SBSE-GC/MS	300 mL
Naftaleno*	3 días	GC/MS	100 mL
Estireno*	3 días	GC/MS	100 mL

¹Dibutylphthalate (DBP)*, Diethylhexylphthalate (DEHP)*, Di-iso-nonylphthalate (DiNP)*; ²Dimethylphthalate (DMP)*, Diethylphthalate (DEP)*, Dibutylphthalate (DBP)*, Benzylbutylphthalate (BBP)*, Diethylhexylphthalate (DEHP)*, Di-iso-nonylphthalate (DiNP)* y Di-isodecylphthalate (DiDP)*; ³Diallylphthalate (DAP)*, Dibutylphthalate (DBP)*, Diethylhexylphthalate (DEHP)*, Diethylphthalate (DEP)*, Di-isodecylphthalate (DiDP)*, Di-iso-methylphthalate (DiMP)*, Di-iso-decylphthalate (DiDP)*, Di-iso-nonylphthalate (DiNP)*, Dimethylphthalate (DMP)*, Di-n-octylphthalate (DnOP)*, Dipentylphthalate* y Bencil Butil ftalato (BBP)*

CONSERVANTES

CONSERVANTES	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Check List Conservantes* (Natamicina*, Monensina*, Parabens*, ácido sórbico*, melamina*, penicilina* y cloxacilin*)	4 días	LC/MS/MS	300 mL
Natamicina*	4 días	LC/MS/MS	100 mL
Ácidos Conservantes* (ácido benzoico*, ácido salicílico* y ácido sórbico*)	3 días	LC/DAD	100 mL
Ácido fumárico	4 días	LC/MS/MS	100 mL

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



PLAGUICIDAS

- ✓ PACKS ANALÍTICOS DE PLAGUICIDAS 36
 - PLAGUICIDAS PRESENCIA/AUSENCIA
 - PHYTO CHECK MEDIUM
 - PHYTO CHECK LARGE
 - PHYTO CHECK SMALL
 - PHYTO CHECK EXTRA LARGE

PACKS ANALÍTICOS DE PLAGUICIDAS

ENSAYO	TIEMPO	Nº RESIDUOS	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
*PRESENCIA/AUSENCIA¹ (semicuantitativo) (consultar el listado completo de moléculas)	4 días	≈ 229	GC/MS/MS	500 mL
*PHYTO CHECK MEDIUM (M)² (cuantitativo) (consultar el listado completo de moléculas)	4 días	≈ 229	GC/MS/MS	500 mL
*PHYTO CHECK LARGE (L)³ (consultar el listado completo de moléculas)	4 días	≈ 288	GC/MS/MS + LC/MS/MS	500 mL
*PHYTO CHECK SMALL (S)³ (Fosetil-Al (fosetil y ácido fosfónico), AMPA, Etefon, Glifosato y Glufosinato de amonio)	4 días	6	LC/MS/MS	500 mL
*PHYTO CHECK EXTRA LARGE (XL)³ (consultar el listado completo de moléculas)	4 días	≈ 294	GC/MS/MS + LC/MS/MS	500 mL

¹Solo se informa de la presencia de la materia activa cuando se encuentre por encima del Límite de Detección (LD). ²Estas analíticas cuantifican todas las materias encontradas. Los residuos incluidos dentro del alcance de acreditación hacen referencia a la matriz vino. ³ En aquellos residuos del listado para los que se pueda definir una declaración de conformidad acorde al reglamento (CE) N1 396/2005, el laboratorio seguirá lo especificado en el documento Aecosan de interpretación de resultados analíticos (08/02/2016) con una confianza del 97,5% y una incertidumbre del 50% para los LMR en vino a partir de los límites establecidos en uva de vinificación e interpretados en vino con un factor de conversión de 1,0 según lo establecido en RD (UE) 2015/59.

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



CONTROL DE CALIDAD

✓ BARRICAS	38
• CHECK LIST BARRICA	
• CHECK LIST BARRICA USADA	
✓ CORCHOS	39
• CHECK LIST CORCHO	
• CONTROL DE CALIDAD DE CORCHOS	
✓ OTRAS DETERMINACIONES EN EMBOTELLADO	39
✓ ORGANOCOLORADOS EN OTROS MATERIALES	40
✓ CONTROL CONTAMINACIÓN ATMÓSFERA	40

CHECK LIST BARRICA

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
2,4,6-Tricloroanisol (TCA)	3 días	GC/MS/MS PT03-57	100 mL (agua de lavado)
2,3,4,6-Tetracloroanisol (TeCA)			
Pentacloroanisol (PCA)			
2,4,6-Tribromoanisol (TBA)			

CHECK LIST BARRICAS USADAS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
* 2,4,6-Tricloroanisol (TCA)	3 días	GC/MS	100 mL (agua de lavado)
* 2,3,4,6-Tetracloroanisol (TeCA)			
* Pentacloroanisol (PCA)			
2,4,6-Tribromoanisol (TBA)			
* Fenoles volátiles (* 4-etilfenol y * 4-etilguayacol)			
* Acetato de etilo			

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



CHECK LIST CORCHO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
2,4,6-Tricloroanisol (TCA)	3 días	GC/MS	1, 10, 25 ó 50 tapones
2,3,4,6-Tetracloroanisol (TeCA)			
Pentacloroanisol (PCA)			
2,4,6-Tribromoanisol (TBA)			
* Guayacol			

CONTROL DE CALIDAD DE CORCHOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	CANTIDAD MÍNIMO
Dimensiones* - Densidad*	2 días	Físico-químicas	50 corchos
Humedad*	2 días	Físico-químicas	20 corchos
Fuerza de extracción*	2 días	Físico-químicas	12-36 corchos
Capilaridad*	2 días	Físico-químicas	10 corchos
Residuos oxidantes*	2 días	Físico-químicas	5 corchos
Cloro residual*	2 días	Físico-químicas	5 corchos
Microbiología*	3 días	Medios de cultivo	10 corchos
Conjunto de todos los análisis anteriores*	3 días	Diversas	140 corchos
Metoxidimetilpirazina*	3 días	GC/MS	20 corchos

OTRAS DETERMINACIONES EN EMBOTELLADO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	CANTIDAD MÍNIMA
Presión interna*	3 días	Físico-químicas	12 botellas
Control diámetro interno de botellas* (3 profundidades, según norma CTIE)	3 días	Físico-químicas	12 botellas
Rezumes producto embotellado*	3 días	Físico-químicas	72 botellas
Control básico tapones sintéticos*	3 días	Físico-químicas	Consultar
Control básico tapones para espumosos*	3 días	Físico-químicas	Consultar
Auditoría de oxígeno en el embotellado*		Físico-químicas	Consultar

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

ORGANOCOLORADOS EN OTROS MATERIALES

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	CANTIDAD MÍNIMA
* 2,4,6-Tricloroanisol (TCA)	3 días	GC/MS	5 gramos
* 2,3,4,6-Tetracloroanisol+ (TeCA)			
* Pentacloroanisol (PCA)			
* 2,4,6-Tribromoanisol+ (TBA)			
* 2,4,6-Tricloroanisol (TCA)	3 días	GC/MS	5 gramos
* 2,3,4,6-Tetracloroanisol (TeCA)			
* Pentacloroanisol (PCA)*			
* 2,4,6-Tribromoanisol (TBA)			
* 2,4,6-Triclorofenol (TCP)			
* 2,3,4,6-Tetraclorofenol (TeCP)			
* Pentaclorofenol (PCP)			
* 2,4,6-Tribromofenol (TBP)			

CONTROL CONTAMINACIÓN ATMÓSFERA

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	CANTIDAD MÍNIMA
Check List Atmósfera** (TCA*, TeCA*, TBA*, PCA*, TCP*, TeCP*, TBP*, PCP*; Borneol*, Isoborneol*, Geosmina*, 2-MIB*, 4-etilfenol*, 4-etilguayacol*, Fencol*, Fencona*, Estireno*, Naftaleno*, Benceno*, Tolueno*, Xilenos* (m- y p-), Etilbenceno*)	1 semana	SBSE-GC/MS/MS	Muestra representativa
Protocolo C.O.V.*	10 días	GC/MS	1 L/1 kg/500 m ²
Check List Disolventes* (consultar)	10 días	GC/MS	500 mL
Check List Container* (TCA*, TeCA*, TBA*, PCA*, TCP*, TeCP*, TBP* y PCP*)	2 días	GC/MS	Muestra representativa
Zona Verde EXCELL Contacto indirecto*	1 mes	GC/MS	1 L/1 kg/500 m ²
Zona Verde EXCELL Contacto directo*	1 mes	GC/MS	1 L/1 kg/500 m ²
Control ambiental con fibra SPME* (TCA*, TeCA*, TBA*, PCA*, TCP*, TeCP*, TBP* y PCP*)	2 días	GC/MS	Muestra representativa

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

A vertical strip on the left side of the page shows a microscopic view of plant cells, likely from a leaf or stem, with various structures like chloroplasts and cell walls visible against a blue background.

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD, TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS, FILTRACIÓN Y SENSORIAL

✓ ESTUDIOS DE CLARIFICACIÓN, FILTRACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE VINOS

- ESTABILIDAD TARTÁRICA 42
- ESTUDIOS DE ESTABILIDAD 43
- ESTUDIOS DE DESACIDIFICACIÓN 43
- ESTUDIOS DEL GUSTO DE LUZ 43
- TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS 43
- ESTUDIOS DE FERMENTICIBILIDAD 44
- ESTUDIOS DE FILTRACIÓN 44
- ESTUDIOS SENSORIALES 44

ESTABILIDAD TARTÁRICA

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD TARTÁRICA

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Estabilidad tartárica *	5 días	Frío (-6°C)	200 mL
Estabilidad tartárica* (test ISS)	2 días	Conductivimetría	200 mL

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD TARTÁRICA (VINOS TINTOS)

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Estabilidad tartárica* (ISS)		Conductivimetría	
Estabilidad de color*	3 días	Turbidimetría	500 mL
Turbidez*		Turbidimetría	

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD TARTÁRICA (VINOS BLANCOS)

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Estabilidad tartárica* (test ISS)		Conductivimetría	
Estabilidad proteica*	3 días	Turbidimetría	500 mL
Turbidez*		Turbidimetría	

ESTABILIDAD TARTÁRICA COMPLETA

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Estabilidad tartárica* (test minicontacto)		Conductivimetría	
Estabilidad tartárica* (test ISS)		Conductivimetría	
Estabilidad tartárica*		Frío (-6°C)	
Ácido tartárico*		Enzimático	
pH	6 días	Potenciometría	700 mL
Calcio*		Absorción atómica	
Potasio*		Emisión atómica	
Índice CPKHT*		Cálculo	

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

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Estabilidad proteica*	2 días	Turbidimetría	200 mL
Estabilidad de materia colorante*	3 días	Turbidimetría	200 mL
Estudio de sedimentos y quiebras*	3 días	Ensayos cualitativos	200 mL
Test de pardeamiento "Pinking"**	2 días	Espectofotometría UV-Vis	200 mL
Test de pardeamiento "Browning"**	2 días	Espectofotometría UV-Vis	200 mL

ESTUDIOS DE DESACIDIFICACIÓN

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Variación de la acidez mediante uso de productos enológicos*	3 días	Potenciometría	1500 mL

POTENCIAL GUSTO DE LUZ

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Riboflavina*	2 días	LC/FLD	200 mL
Diagnóstico del gusto de luz* (metanoíol* y dimetildisulfuro*)	2 días	GC/FPD	200 mL
Potencial gusto de luz* (riboflavina* metanoíol* y dimetildisulfuro*)	4 días	GC/FPD y LC/FLD	200 mL
Tratamiento del "gusto de luz"* (riboflavina* antes y después de clarificación)	1 semana	LC/FLD	250 mL

TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Dosis clarificantes y/o otros productos*	4 días	Turbidimetría Espectr. UV-Vis	2250 mL
Dosis de combinación clarificantes*	4 días		2250 mL
Dosis productos para efecto "pinking"**	1 semana		2250 mL

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

ESTUDIOS DE FERMENTICIBILIDAD

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Fermenticibilidad* (fermentación alcohólica*)	1 o 2 semanas	Enzimático	750 mL
Fermenticibilidad* (fermentación maloláctica*)	1 o 2 semanas	Enzimático	750 mL

ESTUDIOS DE FILTRACIÓN

ESTUDIOS DE FILTRACIÓN	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Índice de colmatación*	2 días	Filtración	1500 mL
Índice de pectinas* y glucanos* (cualitativo)	2 días	Test con alcohol	750 mL

ESTUDIOS SENSORIALES

DESCRIPTIVOS

CATA DE VINO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Cata simple*	2 días	Sensorial	1 botella
Cata descriptiva*	4 días		1 botella
Cata Normalizada* ISO11035 (2 catadores)	1 semana		2 botella
Cata Normalizada* ISO11035 (5 catadores)	2 semana		2 botella

ÍNDICES QUÍMICOS ORGANOLÉPTICOS

ÍNDICES ORGANOLÉPTICOS	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Índice de PVPP*	3 días	Espectr. UV-Vis	200 mL
Índice de etanol*	3 días	Espectr. UV-Vis	200 mL
Índice de gelatina*	4 días	Espectr. UV-Vis	200 mL
Índice de astringencia*	3 días	Espectr. UV-Vis	200 mL
Índice de clorhídrico*	3 días	Espectr. UV-Vis	200 mL
Índice DMACH*	3 días	Espectr. UV-Vis	200 mL

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

Los plazos indicados en este catálogo son tiempos indicativos que pueden verse modificados por el número de muestras, circunstancias especiales, averías o disponibilidad del personal.



C/PLANILLO Nº 12, PABELLÓN B
(Pol. Industrial La Portalada II)
Logroño (La Rioja) - España



941 445 106



excelliberica@labexcell.com



www.excelliberica.com



Lunes - Viernes
8:30h - 19:30h

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

