excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

2026

CATÁLOGO SERVICIOS

C/PLANILLO Nº 12, PABELLÓN B
(Pol. Industrial La Portalada II)
excelliberica@labexcell.es
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	11
V.	EXPORTACIÓN	15
VI.	MICROBIOLOGÍA	20
VII.	AROMAS	26
VIII.	ANÁLISIS ESPECÍFICOS	33
IX.	PLAGUICIDAS	38
X.	CONTROL DE CALIDAD	40
XI.	ESTUDIOS Y SENSORIAL	44
XII.	ANÁLISIS AGRONÓMICOS	48

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 resolutiva.

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.

ilac-MRA

ENAC
ENSAYO
ISO 17025
Nº1104 / LE2108

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

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

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
Test Laccasa (Actividad *Botrytis*) *	2 días	Espectr. UV-Vis	100 bayas de uva
Estrés hídrico δC13 *	10 días	Relación isotópica de carbono	100 bayas de uva

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

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	Potenciométría	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/UV	100 mL
Ácido ascórbico*	2 días	LC/UV	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 adquirido	2 días	NIR	100 mL
Grado alcohólico adquirido	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	Nefelométría	100 mL
Extracto seco total	2 días	Densimetría	100 mL
Oxígeno disuelto*	2 días	Fluorometría	100 mL
Dióxido de carbono disuelto*	2 días	Volumétría	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
Poliaspartato*	3 días	HPLC	100 mL
Potencial antioxidante PAT*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Catequinas*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Coordenadas Cielab*	2 días	Espectr. UV-Vis	100 mL
Potencial electroquímico*	2 días	Voltametría	100 mL
Conductividad*	2 días	Conductimetría	100 mL
Proteínas totales en vino blanco*	2 días	Bradford	100 mL
Proteínas totales en vino rosado*	5 días	Bradford	100 mL
Ácido salicílico	2 días	LC/UV	100 mL
Ácido benzoico	2 días	LC/UV	100 mL
Grado alcohólico (<0,005%vol)	2 días	GC/MS	50 mL

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

ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Valor energético *, grasas *, ácidos grasos saturados *, hidratos de carbono *, azúcares *, proteínas * y sal *	5 días	Varias + cálculo	250 mL

ANÁLISIS DE ADITIVOS (OIV)

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Presencia/ ausencia de aditivos detectables mediante análisis químicos*	7 días	Varias + cálculo	750 mL

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
Bromuros* y Bromatos* (agua)	4 días	LC/MS/MS	200mL

ALÉRGENOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Caseína (proteína de leche)*	5 días	Inmunoensayo ELISA	100 mL
Albúmina (proteína de huevo)*	5 días	Inmunoensayo ELISA	100 mL
Lisozima (proteína de huevo)*	5 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

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
- CHECK LIST LATA
- CHECK LIST SEGURIDAD ALIMENTARIA L
- CHECK LIST SEGURIDAD ALIMENTARIA XL

PAQUETES ANALÍTICOS

CHECK LIST MOSTO	CHECK LIST FIN DE ALCOHÓLICA	CHEK LIST FIN DE MALOLÁCTICA
Grado Boumé*	Grado alcohólico adquirido (NIR)	Grado alcohólico adquirido(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 adquirido(NIR)	Grado alcohólico adquirido (NIR)	Grado alcohólico adquirido(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 *

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[a]	CHECK LIST MICRO ESTABILIDAD BLANCO[a]
Albumina*	RT-PCR levaduras*	Levaduras totales*	Levaduras*
Lisozima*	RT-PCR bacterias contaminantes*	*Brettanomyces* *	Bacterias acéticas*
Caseína*	Sulfuroso molecular*	Bacterias acéticas*	Bacterias lácticas*
Histamina*	Oxígeno disuelto*	Bacterias lácticas*	
Metales pesados* (Cu*, Cd*, Pb*, As*, Zn*, Hg*)			
Ocratoxina A*			
Carbamato de etilo*			

[a] medios de cultivo

CHECK LIST LATA	CHECK LIST SEGURIDAD ALIMENTARIA L[b]	CHECK LIST SEGURIDAD ALIMENTARIA XL[b]
Acidez total (volumetría)	Multirresiduos de pesticidas*	Multirresiduos de pesticidas*
Cobre*	Plomo*[c]	Plomo*[c]
Cloruros*	Cadmio*[c]	Cadmio*[c]
Sulfatos*	Ocratoxina A*	Arsénico*[c]
Conductividad*	Histamina*	Ocratoxina A*
pH (potenciometría)		Histamina*
Presión interna en lata*		Carbamato de etilo*
Ácido oxálico*		
Potencial dimetilsulfuro*		

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

[b] Incluidos 26 residuos de pesticidas dentro del alcance de acreditación

[c] Plomo, cadmio y arsénico sujetos a acreditación Cofrac.

MOSTO FTIR EXPRÉS	VINO FTIR EXPRÉS
Grado alcohólico probable* (FTIR)	Grado alcohólico* (FTIR)
Acidez total* (FTIR)	Acidez total* (FTIR)
pH* (FTIR)	pH* (FTIR)
Acidez Volátil* (FTIR)	Acidez Volátil* (FTIR)
Dióxido de carbono* (FTIR)	Dióxido de carbono* (FTIR)
Densidad* (FTIR)	Densidad* (FTIR)
	Glucosa + Fructosa (enzimático)
	Ácido L-málico* (enzimático)
	Ácido L-láctico* (enzimático)
	Sulfuroso libre* (enzimático)
	Sulfuroso total* (enzimático)

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	500 mL
CHEK LIST FIN DE MALOLÁCTICA*	3 días	PT-03-15/16/22	500 mL
CHECK LIST OENO-EXCELL*	3 días	PT-03-15/16/22	500 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	250 mL
CHECK LIST METALES II*	5 días	ICP	500 mL
CHECK LIST SALUD*	8 días	Varias técnicas	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	PT-03-34	1500 mL
CHECK LIST LATA*	8 días	PT-03-29/45	750 mL
CHECK LIST SEGURIDAD ALIMENTARIA L*	5 días	Varias técnicas	250 mL
CHECK LIST SEGURIDAD ALIMENTARIA XL*	5 días	Varias técnicas	250 mL
MOSTO FTIR EXPRÉS*	2 días	Varias técnicas	125 mL
VINO FTIR EXPRÉS*	2 días	Varias técnicas	125 mL

EXPORTACIÓN

- ✓ PAQUETES DE EXPORTACIÓN 16
  - EXPORTACIÓN GENERAL
    - VINOS BLANCOS Y TINTOS
    - VINOS ESPUMOSOS
  - EXPORTACIÓN POR PAÍSES
    - BRASIL
    - CHINA
    - JAPÓN
- ✓ PAQUETES DE CALIDAD 17
  - AUTOCALIFICACIÓN RIOJA BLANCO, ROSADO, TINTO Y ESPUMOSO
  - AUTOCALIFICACIÓN RIOJA SENSORIAL
  - AUTOCALIFICACIÓN RIBERA BLANCO, ROSADO Y TINTO
  - AUTOCALIFICACIÓN RIBERA 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 total (densimetría)	Extracto seco total (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 total (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 total (densimetría)	Dióxido de azufre libre (Volumetría)*
	Masa volúmica (densimetría electrónica)	Extracto seco total (densimetría)
	Metanol (cromatografía GC/MS)	Masa volúmica (densimetría electrónica)
	Ocratoxina A (HPLC)*	Metanol (GC/MS)
		Ácido sórbico (LC/UV)
		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, a no ser que el cliente especifique otra técnica, optará por las metodologías de infrarrojo cercano para grado alcohólico, GC/MS para metanol y flujo continuo segmentado para sulfuroso total y acidez volátil.

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[1]*
Acidez volátil (FIA)	
Dióxido de azufre total (FIA)	*[1]Se requieren dos botellas identificando tipo de vino y referencia en la solicitud de análisis*
Azúcares reductores (enzimático + cálculo)*	*[2]Indicar zona de procedencia (Rioja Alta, Oriental o Alavesa)*
Acidez total (volumetría)	*[3]Indicar tipo de vino en función del azúcar residual (seco, semidulce o dulce)*
Intensidad colorante (espectofotometría)*	*[4]Indicar tiempo de permanencia en barrica (meses)*
Índice de polifenoles totales (espectofotometría)*	*[5]Indicar si es declaración de aptitud inicial o calificación final*
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)*	

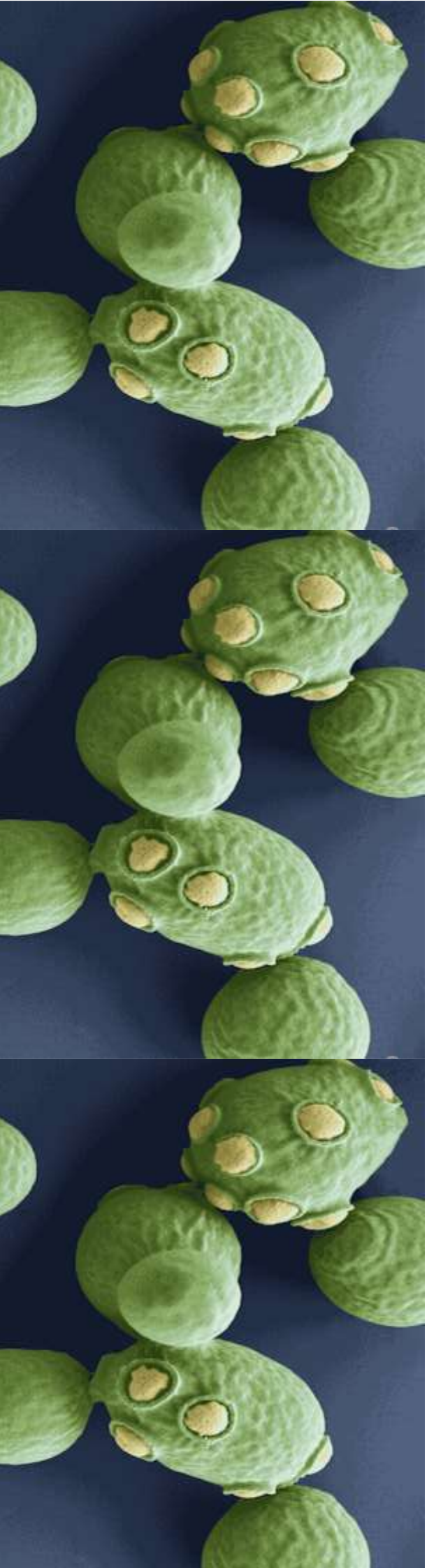
AUTOCALIFICACIÓN RIBERA TINTO (2 días)	AUTOCALIFICACIÓN RIBERA SENSORIAL (2 días)
Grado alcohólico adquirido (NIR)	Análisis sensorial de las características DO Ribera del Duero[1]*
Grado alcohólico total (cálculo)*	
Glucosa+Fructosa (enzimático)	*[1]Se requieren dos botellas vestidas identificando tipo de vino y número de lote en la solicitud de análisis* *[2] Indicar tiempo de permanencia en barrica (meses)*
Acidez total (volumetría)	
Acidez volátil (FIA)	
Dióxido de azufre total (FIA)	
AUTOCALIFICACIÓN RIBERA ROSADO (2 días)	**AUTOCALIFICACIÓN RIBERA BLANCO (2 días)**
Grado alcohólico adquirido (NIR)	Grado alcohólico adquirido (NIR)
Grado alcohólico total (cálculo)*	Grado alcohólico total (cálculo)*
Glucosa+Fructosa (enzimático)	Glucosa+Fructosa (enzimático)
Acidez total (volumetría)	Acidez total (volumetría)
Acidez volátil (FIA)	Acidez volátil (FIA)
Dióxido de azufre total (FIA)	Dióxido de azufre total (FIA)

GRUPO DE CALIDAD PARA VINOS

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

Ensayos para evaluar la conformidad de los vinos de acuerdo al Programa de Acreditación de ENAC: ensayos físico-químicos para evaluar las características de calidad

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, a no ser que el cliente especifique otra técnica, optará por las metodologías de infrarrojo cercano para grado alcohólico y flujo continuo segmentado para sulfuroso total y acidez volátil.



MICROBIOLOGÍA

- ✓ EXAMEN AL MICROSCOPIO 21
- ✓ MEDIOS DE CULTIVO 21
- ✓ CITOMETRÍA DE FLUJO 21
- ✓ PCR 22
  - ANÁLISIS DE IMPLANTACIÓN DE MICROORGANISMOS SELECCIONADOS
  - *BRETTANOMYCES*
  - LEVADURAS CONTAMINANTES
  - BACTERIAS
  - BACTERIAS Y LEVADURAS
- ✓ WINESEQ 23
  - SUELO, VIÑEDO Y/O UVA
  - VINO
- ✓ CONTAMINACIÓN DE INSTALACIONES Y SUPERFICIES 24
- ✓ CONTAMINACIONES MICROBIOLÓGICAS AMBIENTALES 24
- ✓ OTROS MICROORGANISMOS 25
- ✓ MEDIOS DE CULTIVO PREPARADOS 25

EXAMEN AL MICROSCOPIO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Observación al microscopio*	1 día[a]	Microscopio	750 mL
Estudio de precipitados al microscopio*	1-2 días[a]	Microscopio	750 mL

[a]Para pruebas adicionales consultar

IDENTIFICACIÓN DE PRECIPITADOS

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Estudio de precipitados (FTIR)*	5 días	Infrarrojo (FTIR)	1 botella

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
*Brettanomyces** (D)	10 días	Medio de cultivo selectivo	200 mL
Hongos totales* (E)	5 días	Medio de cultivo selectivo	200 mL
Levadura No *Saccharomyces**	6 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
Brettanomyces bruxellensis viables	1-2 días	Citometría de flujo- FISH PT03-55rev4	200 mL
Levaduras activas*	1-2 días	Sondas policlonales	200 mL

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 *BRETTANOMYCES* RESISTENTES AL SULFUROSO			
ENSAYO	**TIEMPO**	**TÉCNICA**	**VOLUMEN MÍNIMO**
Brettanomyces resistentes al SO_2 *	2 semana	PCR + electroforesis	200 mL
IDENTIFICACION Y CUANTIFICACIÓN DE *BRETTANOMYCES*			
ENSAYO	**TIEMPO**	**TÉCNICA**	**VOLUMEN MÍNIMO**
Brettanomyces * (DBRUX-sonda de hibridación LD: 10 unidades genómicas/mL)	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Brettanomyces * (sonda Scorpions; LD: 5 unidades genómicas/mL)	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Brettanomyces * (LD: 0,1 unidad genómica/ mL)	6 días	PCR digital	100 mL
IDENTIFICACION Y CUANTIFICACIÓN DE *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*			
ENSAYO	**TIEMPO**	**TÉCNICA**	**VOLUMEN MÍNIMO**
Saccharomyces cerevisiae * (Sonda Eva Green; LD: 10 unidades genómicas/mL)	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
LEVADURAS CONTAMINANTES: EXCELL GEN LEVADURAS			
ENSAYO	**TIEMPO**	**TÉCNICA**	**VOLUMEN MÍNIMO**
Brettanomyces sp/Dekkera *, *Sacharomycces sp* *,*Zygosaccharomyces sp* *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
LEVADURAS NO SACCHAROMYCES			
ENSAYO	**TIEMPO**	**TÉCNICA**	**VOLUMEN MÍNIMO**
Hanseniaspora uvarum *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Metschnikowia pulcherrima *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Pichia kluyveri *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Lachancea thermotolerans *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Torula delbrueckii *	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Análisis de las 5 cepas de levaduras no Saccharomyces *	2 días	PCR a tiempo real	100 mL
LEVADURAS CONTAMINANTES + LEVADURAS NO SACCHAROMYCES			
Brettanomyces sp/Dekkera *, *Sacharomycces sp* *, *Zygosaccharomyces sp* *, *Hanseniaspora uvarum* *, *Metschnikowia pulcherrima* *, *Pichia kluyveri* *, *Lachancea thermotolerans* *, *Torula delbrueckii* *	2 días	PCR a tiempo real	100 mL

IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE *OENOCOCCUS OENI*			
ENSAYO	**TIEMPO**	**TÉCNICA**	**VOLÚMEN MÍNIMO**
Oenococcus oeni* (Sonda Scorpions; LD: 5 unidades genómicas/mL)	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Oenococcus oeni* (Sonda Eva Green; LD: 10 unidades genómicas/mL)	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
BACTERIAS TOTALES: EXCELL GEN BACTERIAS			
ENSAYO	**TIEMPO**	**TÉCNICA**	**VOLÚMEN MÍNIMO**
Acetobacter*	1 día	PCR a tiempo real	100 mL
Pediococcus parvulus*, damnosus*, inopinatus*, pentosaceus*, acidilactici*			
Lactobacillus plantarum,casei*, nagelii*, mali*			
Oenococcus oeni*			
Lactobacillus kunkeei*			
Lactobacillus brevis*, hilgardii*, fermentum*, collonoides*, buchneri*, fructivoran*			
EXCELL GEN LEVADURAS + EXCELL GEN BACTERIAS			
ENSAYO	**PRECIO**	**TÉCNICA**	**VOLÚMEN MÍNIMO**
Excell Gel Levaduras* + Excell Gen Bacterias*	2 días	PCR a tiempo real	100 mL
EXCELL GEN MICROBIOTA DEL RACIMO			
ENSAYO	**PRECIO**	**TÉCNICA**	**VOLÚMEN MÍNIMO**
Excell Gel Levaduras* + Excell Gen Bacterias* + Levaduras no Saccharomyces*	4 días	PCR a tiempo real	100 mL
CUANTIFICACIÓN EXCLUSIVA DE CÉLULAS VIVAS: PMA-X-PCR tiempo real *			
ENSAYO	**TIEMPO**	**TÉCNICA**	**VOLUMEN MÍNIMO**
Todos los géneros mencionados en análisis por PCR en levaduras y bacterias*	1 día	PCR a tiempo real + bloqueante de ADN de células muertas	100 mL

WINESEQ

SECUENCIACIÓN MASIVA DEL SUELO DEL VIÑEDO Y/O UVA

ENSAYO (suelo y/o uva)	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
WineSeQ Levaduras y bacterias* hongos/levaduras y bacterias	30 días	Secuenciación masiva de ADN	5 gramos viñedo/ 200 bayas
WineSeQ Levaduras* levaduras y hongos	30 días	Secuenciación masiva de ADN	
WineSeQ bacterias* Bacterias	30 días	Secuenciación masiva de ADN	

SECUENCIACIÓN MASIVA DEL VINO

ENSAYO (vino)	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
WineSeQ Levaduras y bacterias* hongos/levaduras y bacterias	30 días	Secuenciación masiva de ADN	500 mL vino
WineSeQ Levaduras* levaduras y hongos	30 días	Secuenciación masiva de ADN	
WineSeQ bacterias* Bacterias	30 días	Secuenciación masiva de ADN	

#Gastos de envío no incluidos

CRIOPRESERVACIÓN DE CEPAS DE MICCROORGANISMOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Crio preservación de microrganismos*	Renovación anual	Congelación en medio de crio persevante a -80°C	Placa de medio de cultivo con cepa aislada a congelar

PRODUCCIÓN EN CREMA DE LEVADURAS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Producción en crema de levaduras a partir de uvas*	15 días	Reproducción de levaduras $>10^8$ células/mL	200 bayas de uva
Producción en crema de levaduras a partir de microorganismo aislado*	12 días	Reproducción de levaduras $>10^8$ células/mL	Microorganismo previamente aislado
Selección de levaduras autóctonas de viñedos *	Consultar	Selección organoléptica + otras técnicas	Uvas
Caracterización de crema de levadura*	2 días	PCR a tiempo real	Crema de levadura

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]	1 ó 5 placas por sala

[2] *Gastos de desplazamiento no incluidos. Precio por placa. Por sala se recomienda tomar 5 placas*

OTROS MICROORGANISMOS

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

ANÁLISIS DE SUELOS DE VIÑEDO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	PRESENTACIÓN
Vitalidad biológica del suelo*	3 días	ATPmetria	100g de suelo de viñedo
Carga microbiana total del suelo *	3 días	Fluorometría	100g de suelo de viñedo
Vitalidad biológica del suelo * + carga microbiana *	3 días	ATPmetria + Fluorometría	100g de suelo de viñedo

MEDIOS DE CULTIVO PREPARADOS

ENSAYO	TAMAÑO DE PLACA	TÉCNICA	PRESENTACIÓN
Flora total (Levaduras, mohos y bacterias)*	55 ó 90 mm	Medio de cultivo selectivo	Bolsa de 10 unidades
Levaduras y mohos*	55 ó 90 mm	Medio de cultivo selectivo	Bolsa de 10 unidades
Levaduras totales*	55 ó 90 mm	Medio de cultivo selectivo	Bolsa de 10 unidades
Levaduras no *Saccharomyces* *	55 ó 90 mm	Medio de cultivo selectivo	Bolsa de 10 unidades
Bacterias totales *	55 ó 90 mm	Medio de cultivo selectivo	Bolsa de 10 unidades
*Brettanomyces**	55 ó 90 mm	Medio de cultivo selectivo	Bolsa de 10 unidades
Bacterias acéticas*	55 ó 90 mm	Medio de cultivo selectivo	Bolsa de 10 unidades
Bacterias lácticas*	55 ó 90 mm	Medio de cultivo selectivo	Bolsa de 10 unidades

AROMAS

- ✓ COMPUESTOS VOLÁTILES MAYORITARIOS Y MINORITARIOS 27
  - GRUPO VARIETAL
  - GRUPO HERBÁCEOS
  - GRUPO DE ENVEJECIMIENTO
  - GRUPO FERMENTATIVOS
- ✓ AROMAS VARIETALES 28
  - PIRAZINAS
  - TIOLES
  - TERPENOS
- COMPUESTOS ESPECIALES 28
  - ALDEHÍDOS DE STRECKER
  - ALDEHÍDOS SATURADOS E INSATURADOS
  - ÁCIDOS GRASOS
  - ALCOHOLES SUPERIORES
  - CHECK LIST LONGEVIDAD
  - AROMAS CHIPS/BARRICA
  - AROMAS DE MADERA
- ✓ DEFECTOS 31
  - CHECK LIST EXCELL
  - AROMAS FÚNGICOS
  - GUSTO A RATÓN
- ✓ AROMAS DE REDUCCIÓN 32
  - 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*
cis-2-Hexen-1-ol*	Isovalerato de etilo*
trans-2-Hexen-1-ol*	β-Feniletanol*
cis-3-Hexen-1-ol*	Alcohol bencílico*
trans-3-Hexen-1-ol*	Acetato de isoamilo*
trans-2-Hexenal*	Butirato de etilo*
GRUPO DE ENVEJECIMIENTO	γ-Butirolactona*
Guayacol*	Decanoato de etilo*
4-Vinilguayacol*	Hexanoato de etilo*
4-Etilguayacol*	Lactato de etilo*
trans-Whiskylactona*	Octanoato de etilo*
cis-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-2-2pentanona*	Eucaliptol*
Acetato de 3-mercaptohexilo*	Nerol*
3-Mercaptohexanol*	**PRECURSORES TIOLES**
Bencilmercaptano*	Derivados cisteínicos*

AROMAS ESPECIALES

ÁCIDOS GRASOS	MARCADORES DE OXIDACIÓN
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	Aldehídos insaturados
2-metil-1-butanol*	Trans-2-hexenal*
3-metil-1-butanol*	Trans-2-heptenal*
Propanol*	Trans-2-octenal*
Isobutanol*	Trans-2-nonenal*
1-Butanol*	AROMAS CHIPS/BARRICA
1-Pentanol*	Furfural*
ALDEHÍDOS DE STRECKER	Vainillina*
Isobutiraldehído*	Acetovainillona*
2-Metilbutanal*	Siringaldehído*
Isovaleraldehído*	Eugenol*
Metional*	OTROS AROMAS
Fenilacetaldehído*	Rotundona*
ALDEHÍDOS	Sotolón*
Aldehídos saturados	Furaneol*
Isobutiraldehído*	3-Metil-2,3-nonadiona*
2-metilbutanal*	
Hexanal*	
Isovaleraldehído*	
Octanal *	
Nonanal*	
Fenilacetaldehído*	
Benzaldehído*	

AROMAS DE CRIANZA EN BARRICA	
Guayacol*	*p*-Cresol *
4-Metilguayacol*	*o*-Cresol*
4-Etilguayacol*	Furfural*
4-Etilfenol*	Alcohol furfurílico*
Fenol*	5-Metilfurfural*
Eugenol*	5-Hidroximetilfurfural*
Isoeugenol*	Siringaldehído*
4-Alílsiringol*	*cis*-Whisky lactona*
Maltol*	*trans*-Whisky lactona*
Siringol*	Vainillina*
Etilmaltol*	Acetovainillona*
m-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
Marcadores de oxidación*	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
Aromas de crianza en madera*	5 días	GC/MS	500 mL
Otros aromas*	5 días	GC/MS/MS	500 mL

DEFECTOS

CHECK LIST EXCELL	
1-Octen-3-ol*	Pentacloroanisol*
(+)-Fenchona*	4-Etilfenol*
(+)-Fenchol*	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 FÚNGICOS

AROMAS FÚNGICOS	
1-Octen-3-ol*	(+)-Fenchol*
1-Octen-3-ona*	Geosmina *
(+)-Fenchona*	2-Metilisoborneol*

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Aromas fúngicos*	4 días	GC/MS	500 mL

GUSTO A RATÓN

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Aroma gusto a ratón* 1-acetyl-1-pyrroline (AP)*, 2-acetyltetrahydropyridine (ATHP)*, 2-ethyltetrahydropyridine (ETHP)*, 2-acetylpyridine (APY)*	9 días	LC-MS/MS	200 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: dimetilsufuro*)	5 días	GC/FPD	500 mL

DETERMINACIONES ESPECIALES

- ✓ ANÁLISIS DE FENOLES VOLÁTILES 34
- ✓ ORGANOCLORADOS EN VINO 34
- ✓ COMPUESTOS BACTERIANOS 34
- ✓ AMINAS BIÓGENAS Y AMINOÁCIDOS 35
- ✓ COMPUESTOS TÓXICOS 35
- ✓ PFAS 36
- ✓ COMPUESTOS FENÓLICOS NO VOLÁTILES 36
- ✓ EDULCORANTES ARTIFICIALES 36
- ✓ COLORANTES 36
- ✓ POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO 37
- ✓ VOLTAMETRÍA 37
- ✓ POTENCIAL SMOKE TAINT 37
- ✓ CONSERVANTES 37
- ✓ MIGRABLES PLÁSTICOS 38
- ✓ INVESTIGACIÓN CROMATOGRÁFICA 38

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*			

ORGANOCLORADOS 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)			
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
Glutatión*	4 días	LC/FLD	100 mL

[1]Precursores 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
PFAS* (Ácido perfluorooctanoico (PFOA)*, sulfonato de perfluorooctano (PFOS)*, ácido perfluorononanoico (PFNA)*, ácido perfluorohexano sulfónico (PFHxS)*)	5 días	LC/MS/MS	100 mL
TFA* (Ácido trifluoroacético*)	7 días	LC/MS/MS	100 mL

PFAS

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
PFAS L* (PFOA)*, (PFOS)*, (PFNA)*, (PFHxS)*, (PFPeA)*, (PFHxA)*, (PFHpA)*, (PFDA)*, (PFUnA)*, (PFDoA), (PFTriA)*, (PFTeA)*, (PFBS)*, (PFPeS)*, (PFHpS)*, (PFNS)*, (PFDS)*, (PFUnS)*, (PFDoS)*, (PFTriS)*	5 días	LC/MS/MS	100 mL
PFAS M* (Ácido perfluorooctanoico (PFOA)*, sulfonato de perfluorooctano (PFOS)*, ácido perfluorononanoico (PFNA)*, ácido perfluorohexano sulfónico (PFHxS)*)	5 días	LC/MS/MS	100 mL
TFA* (Ácido trifluoroacético*)	5 días	LC/MS/MS	100 mL

COMPUESTOS FENÓLICOS NO VOLÁTILES

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Ácidos fenólicos* (A. gálico*, Á. Ferúlico*, A. Coumárico*, A. Caftárico*, Kaempferol*, Quercitina*, A. Cafeico*, Á. Vainillínico*, Catequina*, Epicatequína*, 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
Quercitina *	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* (Tartracina*, Azorrubina*, Ponceau 4R*, Amaranth*, Rojo 2G*)	4 días	LC/MS/MS	100 mL

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Check List Longevidad*	1 semana	GC/MS	1500 mL
Marcadores de Oxidación*	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*			
o-cresol*			
m-cresol*			
p-cresol*			

CONSERVANTES

CONSERVANTES	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Natamicina*	4 días	LC/MS/MS	100 mL
Ácidos Conservantes* (ácido benzoico, ácido salicílico y ácido sórbico)	3 días	LC/UV	100 mL
Ácido fumárico*	4 días	LC/MS/MS	100 mL

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

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

INVESTIGACIÓN CROMATOGRÁFICA

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Investigación de los compuestos volátiles* (screening)	15 días	GC/MS/MS	100 mL

PLAGUICIDAS

- ✓ PACKS ANALÍTICOS DE PLAGUICIDAS 40
  - PLAGUICIDAS PRESENCIA/AUSENCIA
  - PHYTO CHECK SMALL
  - PHYTO CHECK MEDIUM
  - PHYTO CHECK LARGE
  - PHYTO CHECK EXTRA LARGE

PACKS ANALÍTICOS DE PLAGUICIDAS

ENSAYO	TIEMPO	Nº RESIDUOS	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
PRESENCIA/AUSENCIA[1] (semicuantitativo)* (consultar el listado completo de moléculas)	4 días	≈ 229	GC/MS/MS	500 mL
PHYTO CHECK SMALL (S)[2]* (Fosetil-Al* (fosetil* y ácido fosfónico*), AMPA*, Etefon*, Glifosato* y Glufosinato de amonio*)	4 días	6	LC/MS/MS	500 mL
PHYTO CHECK MEDIUM (M)[2] * (consultar el listado completo de moléculas) Incluidos 26 residuos dentro del alcance de acreditación	4 días	≈ 229	GC/MS/MS	500 mL
PHYTO CHECK LARGE (L)[2]* (consultar el listado completo de moléculas) Incluidos 26 residuos dentro del alcance de acreditación	4 días	≈ 288	GC/MS/MS + LC/MS/MS	500 mL
PHYTO CHECK EXTRA LARGE (XL)[2]* (consultar el listado completo de moléculas) Incluidos 26 residuos dentro del alcance de acreditación	4 días	≈ 294	GC/MS/MS + LC/MS/MS	500 mL
CLORATOS* Y PERCLORATOS*	4 días		LC/MS/MS	200 mL

[1]Solo se informa de la presencia de la materia activa cuando se encuentre por encima del Límite de Detección (LD). [2]Estas 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.

LISTADO DE SUSTANCIAS AMPARADAS POR EL ALCANCE DE ACREDITACIÓN TÉCNICA GC/MS/MS					
Nº	MATERIA ACTIVA	ACCIÓN	Nº	MATERIA ACTIVA	ACCIÓN
1	Benalaxilo	Fungicida	14	Iprovalicarb	Fungicida
2	Boscalida	Fungicida	15	Mepanipirima	Fungicida
3	Ciproconazol	Fungicida	16	Metalaxilo	Fungicida
4	Ciprodinilo	Fungicida	17	Metrafenona	Fungicida
5	Clorpirifos-metilo	Acaricida/insecticida	18	Miclobutanil	Fungicida
6	Cresoxim-metilo	Fungicida	19	Pirimetanil	Fungicida
7	Diazinon	Acaricida/Insecticida	20	Pirimicarb	Insecticida
8	Dimetomorfo	Fungicida	21	Procimidona	Fungicida
9	Espiroxamina	Fungicida	22	Profenofos	Insecticida
10	Fludioxonilo	Fungicida	23	Proquinazid	Fungicida
11	Fluopicolida	Fungicida	24	Tebuconazol	Fungicida
12	Fosmet	Insecticida	25	Tiametoxam	Insecticida
13	Iprodiona	Fungicida/Nematocida	26	Triflumizol	Fungicida

CONTROL DE CALIDAD

- ✓ BARRICAS 42
  - CHECK LIST BARRICA
  - CHECK LIST BARRICA USADA
- ✓ CORCHOS 43
  - CHECK LIST CORCHO
  - CONTROL DE CALIDAD DE CORCHOS
- ✓ OTRAS DETERMINACIONES EN EMBOTELLADO 43
- ✓ ORGANOCLORADOS EN OTROS MATERIALES 44
- ✓ CONTROL CONTAMINACIÓN ATMÓSFERA 44

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*			

CHECK LIST CORCHO

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
2,4,6-Tricloroanisol (TCA)	3 días	GC/MS/MS PT03-57	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	12 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

ORGANOCLORADOS 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 m²
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
Control ambiental con fibra SPME* (TCA*, TeCA*, TBA*, PCA*, TCP*, TeCP*, TBP* y PCP*)	2 días	GC/MS	Muestra representativa

ZONA VERDE EXCELL

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	CANTIDAD MÍNIMA
Zona Verde EXCELL Contacto indirecto*	2.000,00 €	GC/MS	1 L/1 kg/500 m²
Zona Verde EXCELL Contacto directo*	2.000,00 €	GC/MS	1 L/1 kg/500 m²

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD, TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS, FILTRACIÓN Y SENSORIAL

- ✓ ESTUDIOS DE CLARIFICACIÓN, FILTRACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE VINOS
  - ESTABILIDAD TARTÁRICA 46
  - ESTUDIOS DE ESTABILIDAD 47
  - ESTUDIOS DE DESACIDIFICACIÓN 47
  - ESTUDIOS DEL GUSTO DE LUZ 47
  - TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS 47
  - ESTUDIOS DE FERMENSTICIBILIDAD 48
  - ESTUDIOS DE FILTRACIÓN 48
  - ESTUDIOS SENSORIALES 48

ESTABILIDAD TARTÁRICA

ESTABILIDAD EN EMBOTELLADO VINOS TINTOS

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

ESTABILIDAD EN EMBOTELLADO VINOS BLANCOS Y ROSADOS

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

ESTABILIDAD TARTÁRICA COMPLETA

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

ESTUDIOS DE DESACIDIFICACIÓN

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

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD

ESTUDIOS DE ESTABILIDAD	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Estabilidad tartárica*	5 días	Frío (-6ºC)	200 mL
Estabilidad tartárica* (test ISS)	2 días	Conductivimetría	200 mL
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
Proteínas totales*	2 días	Método Kjeldahl	100 mL
Perfil de proteínas*	12 días	Electroforesis	300 mL

Se recomienda realizar al mismo tiempo el test "Pinking" y "Browning" para determinación del problema

POTENCIAL GUSTO DE LUZ

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Riboflavina*	2 días	LC/FLD	200 mL
Diagnóstico del gusto de luz* (metanotiol* y dimetildisulfuro*)	2 días	GC/FPD	200 mL
Potencial gusto de luz* (riboflavina* metanotiol* 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

ENSAYOS DE CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Dosis clarificantes y/o otros productos* (estabilidad proteica y de materia colorante)	4 días	Turbidimetría	2250 mL
Dosis para estabilización tartárica*	4 días	Minicontacto, ISS	2250 mL
Dosis productos para efecto "pinking"*	1 semana	Espectr. UV-Vis	2250 mL
Dosis producto para efecto "pinking"*	1 semana	Espectr. UV-Vis	2250 mL
Dosis producto para efecto "browning"	1 semana	Espectr. UV-Vis	2250 mL

ESTUDIOS DE FERMENSTICIBILIDAD

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

ANÁLISIS AGRONÓMICOS

- ✓ ANÁLISIS DE SUELO 50
- ✓ ANÁLISIS DE SARMIENTO 51
- ✓ ANÁLISIS DE PECIOLOS Y LIMBOS 51

ANÁLISIS DE SUELOS

ENSAYO	TÉCNICA/NORMA	PAQUETE SUELO S	PAQUETE SUELO M	PAQUETE SUELO L	PAQUETE SUELO XL
Granulometría*	NF EN ISO 17892-4			X	X
Materia orgánica*	NF ISO 13878 y NF ISO 10694	X	X	X	X
Nitrógeno total*	NF ISO 13878 y NF ISO 10694		X	X	X
Relación C/N*	NF ISO 13878 y NF ISO 10694		X	X	X
pH (H_2O)*	NF ISO 10390	X	X	X	X
pH (KCl)*	NF ISO 10390	X	X	X	X
Caliza activa*	X 31-106	X	X	X	X
Caliza total*	NF ISO 10693	X	X	X	X
IPC*	Cálculo	X	X	X	X
CEC*	NF X 31-130		X	X	X
Cationes intercambiables (Calcio (CaO)*, Sodio (Na2O)*, Magnesio (MgO)*, Potasio (K2O), Fósforo (P2O5)*)	X 31-160 o X 31-108		X	X	X
Cobre intercambiable*	NF X 31-121		X	X	X
Manganeso intercambiable*	NF X 31-121		X	X	X
Zinc intercambiable*	NF X 31-121		X	X	X
Hierro intercambiable*	NF X 31-121	X	X	X	X
Boro intercambiable*	X 31-122		X	X	X
Metales pesados totales (incluido cobre)*	NF EN 13346				X
Residuos de pesticidas*	QuECHERS, LCMSMS, GCMSMS				X
Humedad/Materia seca*	Secado a 105ºC, pesado				X
Vitalidad biológica*	ATP				X
Carga microbiana*	ADN total				X

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
PAQUETE SUELO S*	20 días	Diversas	1 Kg
PAQUETE SUELO M*	20 días	Diversas	1 Kg
PAQUETE SUELO L*	20 días	Diversas	1 Kg
PAQUETE SUELO XL*	20 días	Diversas	1 Kg

DETERMINACIONES EN SUELO

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Caracterización de la materia orgánica (fracción total*, fracción libre* y fracción ligada*)	20 días	Diversas	750 g
Mineralización del carbono y nitrógeno*	30 días	Diversas	250 g
Capacidad de retención hídrica de un suelo*	10 días	Diversas	750 g
PCR Mildu*	8 días	PCR a tiempo real	250 g

MICROBIOLOGÍA EN SUELOS

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Vitalidad biológica del suelo*	3 días	ATPmetria	100 g
Carga microbiana total del suelo *	3 días	Fluorometría	100 g
Actividad biológica del suelo*	3 días	ATPmetria + Fluorometría	100 g
Ratio hongos / bacterias*	8 días	dPCR	250 g

ANÁLISIS DE PECIOLOS Y LIMBOS

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Macro-elementos (N*, P*, K*, Ca*, Mg*) y Oligo-elementos (Fe*, Cu*, Mn*, B*, Zn*, Si* y Na*)	10 días	Secado, molienda, mineralización, ICP y combustión seca	50 hojas o 50 peciolos

ANÁLISIS DE SARMIENTOS

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Macro-elementos (N*, P*, K*, Ca*, Mg*) y Oligo-elementos (Fe*, Cu*, Mn*, B*, Zn*, Si* y Na*)	10 días	Secado, molienda, mineralización, ICP y combustión seca	25 porciones de sarmiento
Almidón*		Enzimático	
Azúcares totales*		Enzimático	

ANÁLISIS ISOTÓPICOS

ENSAYO	PRECIO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
δC13 *	10 días	Relación isotópica de carbono	100 bayas de uva / 100 ml de mosto o vino
δN15 *	10 días	Relación isotópica de nitrógeno	50 hojas

VINOS DESALCOHOLIZADOS

- ✓ SERVICIO NOLO: DESALCOHOLIZACIÓN DEL VINO *53*
- ✓ ANÁLISIS DE ETANOL <0,005% VOL *53*
- ✓ PACK MICROBIOLÓGICO *53*

SERVICIO NOLO: DESALCOHOLIZACIÓN DE VINOS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Desalcoholización* (hasta el 20%, vino parcialmente desalcoholizado, vino sin alcohol (<0,5%vol), vino 0,0 (<0,005% vol)	10 días	Diversas	10 L

GRADO ALCOHÓLICO EN BEBIDAS DESALCOHOLIZADAS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Grado alcohólico (<0,005%vol)	2 días	GC/MS	50 mL

MICROBIOLOGÍA EN BEBIDAS DESALCOHOLIZADAS

ENSAYO	TIEMPO	TÉCNICA	VOLUMEN MÍNIMO
Levaduras totales*	12 días	Citometría de flujo	500 mL
Bacterias acéticas*		Medio de cultivo	
Bacterias lácticas*		Medio de cultivo	

Los plazos marcados 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.es

www.excelliberica.com

Lunes – Viernes
8:30h - 19:30h

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

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