

 Castilla-La Mancha	  Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.	IRIAF Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
		Página 1/14

RPG-07_6. Oferta analítica.

Fecha: 04/03/2024

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
*Acetaldehído (Etanal) (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*Acetato de Etilo (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*Acetato de Isoamilo (2)	CG-MS	Destilado	44,81 €
*Acetoína (2)	CG	Vino-Vinagre-Destilado	5,11 €
Acidez Total	Valoración Potenciométrica	Vino	3,06 €
Acidez Total	FTIR	Vino (G+F<6'3 g/l)	3,91 €
*Acidez Total	Valoración Potenciométrica	Mosto	3,06 €
Acidez volátil	Destilación por arrastre de vapor y volumetría	Vino	9,10 €
Acidez volátil	FTIR	Vino (G+F<6'3 g/l)	3,91 €
Ácido Acético	Enzimático	Vino	5,31 €
*Ácido L-Ascórbico	HPLC	Vino	12,01 €
*Ácido Benzoico	HPLC	Vino	12,01 €
Ácido Cítrico	Enzimático	Vino	5,01 €
Ácido D-Glucónico	Enzimático	Vino-Mosto	5,76 €
*Ácido L-Málico	Enzimático	Vino	5,01 €
*Ácido L-Láctico	Enzimático	Vino	5,26 €
*Ácido Láctico Total (2)	HPLC	Vino	13,34 €
*Ácido Salicílico	HPLC	Vino	12,01 €
Ácido Sórbico	HPLC	Vino	12,01 €
*Ácido Succínico (2)	HPLC	Vino	13,34 €
*Ácido Tartárico	HPLC	Vino	13,34 €
*Alcohol Alílico (2)	CG-MS	Destilado	44,81 €

 <p>Castilla-La Mancha</p>	  <p>Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.</p>	<p>IRIAF</p> <p>Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)</p>
		Página 2/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
*Alcoholes Isoamílicos (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*Alcoholes superiores (2)	CG	Vino-Destilado	7,30 €
*Aldehídos totales (2)	CG	Destilado	7,30 €
*Aminas Biógenas (2): Histamina, Tiramina, Feniletienamina, Putrescina, Cadaverina.	HPLC	Vino	20,80 €
*Antisépticos no autorizados (2)	HPLC	Vino-Mosto	13,10 €
*Antocianos	UV-VIS	Vino	6,08 €
*Arsénico	AA-Cámara de grafito	Vino-Mosto	27,87 €
*Azúcares Totales-Grado Brix	Refractometría-Tablas	Mosto	4,13 €
*Bacterias Acéticas (2)	Recuento en placa	Vino	18,23 €
*Bacterias Aerobias (2)	Recuento en placa	Vino	18,23 €
*Bacterias Lácticas (2)	Recuento en placa	Vino	18,23 €
*Benzoato de denatonio (Bitrex)	HPLC	Alcohol	12,01 €
*1-Butanol (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*2-Butanol (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*2-Butanona (2)	CG-MS	Destilado	44,81 €
*Butirato de etilo (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*Cadaverina (2)	HPLC	Vino	19,70 €
*Cadmio	AA-Cámara de grafito	Vino-Mosto	27,87 €
*Calcio (2)	Absorción Atómica	Vino-Mosto	9,20 €
*Carbamato de etilo (2)	CG-MS	Destilado	44,81 €
*Carbamato de etilo (2)	CG-MS	Vino	66,34 €
*Catequinas	UV-VIS	Vino	6,08 €
*Cationes totales	Intercambio/Potenciometría	Mosto C.-Mosto C.R.	8,64 €
*Caseína (2)	ELISA	Vino	53,95 €

 <p>Castilla-La Mancha</p>	  <p>Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.</p>	<p>IRIAF</p> <p>Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)</p>
		Página 3/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
*Cenizas	Gravimetría	Vino	10,64 €
*Cielab*a*,b*,L*,C*,H* (2)	UV-VIS	Vino	5,63 €
*Cloruros	Electrodo selectivo	Vino	5,60 €
*Cloruros	Valoración	Vino	6,70 €
*Cobre (2)	Absorción Atómica	Vino-Mosto	9,05 €
Comp. Volátiles Mayoritarios: *Acetaldehído (etanal) (2) *Acetato de Etilo (2) *Acetal (2) *Metanol (2) *Propanol (2) *Isobutanol (2) *Alcoholes Isoamílicos (2) *1-Butanol (2) *2-Butanol (2)	CG	Destilado	11,69 €
*Conductividad eléctrica	Conductimetría	Vino-Mosto	4,65 €
*Contraste densímetro o areómetro	Comparación	Inst. de medida	9,66 €
*Contraste termómetro	Comparación	Inst. de medida	8,34 €
*Contraste refractómetro	Comparación	Inst. de medida	8,52 €
*Cromo	AA-Cámara de Grafito	Vino-Mosto	27,87 €
Densidad óptica a 420 nm	UV-Vis	Vino	3,44 €
Densidad óptica a 520 nm	UV-Vis	Vino	3,44 €
Densidad óptica a 620 nm	UV-Vis	Vino	3,44 €
*Densidad óptica a 425 nm	UV-Vis	Mosto	3,44 €
Densidad relativa 20/20	Densimetría Electrónica	Vino-Mosto	3,08 €
*Diacetilo (2)	CG-MS	Destilado	44,81 €

 <p>Castilla-La Mancha</p>	  <p>Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.</p>	<p>IRIAF</p> <p>Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)</p>
		Página 4/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
*Edulcorantes artificiales (2): - Acetosulfame K - Ciclamate - Sacarina - Sucralosa - Aspartamo - Alitamo - Dulcina – Glycosine - Rebaudiósido A - Esteviósido - Neotamo	HPLC-MS	Vino/destilado/licor/bebida aromatizada	116,35 €
*Ésteres etílicos (2): Lactato, Caproato, Caprilato, Caprato y Laurato	CG-MS	Destilado	47,00 €
*Esteres totales (en acetato de etilo) (2)	CG	Destilado	7,30 €
*Examen Organoléptico	MAPA 1993-Nº43	Vino	2,76 €
Extracto Seco Total	Cálculo	Vino	5,82 €
*Extracto seco	Gravimetría	Destilado	8,45 €
*Extracto Seco Reducido/no reductor	Cálculo	Vino	10,52 €
*Feniletilenamina (2)	HPLC	Vino	19,70 €
*Fluoruros	Electrodo selectivo	Vino	5,60 €
*Fructosa	HPLC	Mosto	13,34 €
*Ftalatos (2): Ftalato de di-metilo (DMP) Ftalato de di-etilo (DEP) Ftalato de di-isobutilo (DIBP) Ftalato de bis-2-metoxietilo (DEMP) Ftalato de Bencilo y Butilo (BBP) Ftalato de di-ciclohexilo (DCHP) Ftalato de bis-2-etilhexilo (DEHP) Ftalato de di-butilo (DBP) Ftalato de di-n-octilo (DNOP) Ftalato de di-hexilo (DHXP) Ftalato de bis-2-butoxietilo (DBEP) Ftalato de bis-2-etoxietilo (DEEP) Ftalato de di-fenilo	GC-MS	Vino/Destilado	47,10 €

 Castilla-La Mancha	  Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.	IRIAF Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
		Página 5/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
*Ftalato de dietilo (2)	GC-MS	Destilado	44,81 €
FTIR. Se ofertan 4 parámetros para vinos con menos de 6,3 g/l de glucosa + fructosa: Grado Alcohólico Adquirido, Acidez Total, Acidez Volátil, pH.			
FTIR 1 parámetro	FTIR	Vino	3,91 €
FTIR 2 parámetros	FTIR	Vino	4,13 €
FTIR 3 parámetros	FTIR	Vino	4,35 €
FTIR 4 parámetros	FTIR	Vino	4,57 €
*Furfural (2)	GC-MS	Destilado	44,81 €
*Glicerina sintética: 3-metoxipropanodiol y diglicerolés cíclicos (2)	GC-MS	Vino	51,84 €
*Glicerina (2)	HPLC	Vino	13,34 €
*Glucosa	HPLC	Mosto	13,34 €
Glucosa + Fructosa	Enzimático	Vino	5,26 €
*Glucosa + Fructosa	HPLC	Mosto	14,43 €
Grado Alcohólico Adquirido	NIR	Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 35 g/l	3,31 €
Grado Alcohólico Adquirido	FTIR	Vino (G + F < 6'3 g/l)	3,91 €
*Grado Alcohólico Adquirido	NIR	Productos vinícolas aromatizados con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 35 g/l.	3,31 €
Grado Alcohólico Adquirido	Destilación y densimetría electrónica	Vino	7,62 €
*Grado Alcohólico Adquirido	Destilación y densimetría electrónica	Mosto-Productos vinícolas aromatizados	7,62 €
*Grado Alcohólico Adquirido	Destilación y densimetría electrónica	Lías-Orujos	9,81 €
*Grado Alcohólico Adquirido	Destilación y densimetría electrónica	Destilado	3,08 €
*Grado Alcohólico Potencial	Refractometría-Tablas	Mosto	4,13 €
Grado Alcohólico Total	Cálculo	Vinos con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 24 g/l	12,31 €

 <p>Castilla-La Mancha</p>	  <p>Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.</p>	<p>IRIAF</p> <p>Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)</p>
		Página 6/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
*Grado Alcohólico Total	Cálculo	Resto de vinos	12,31 €
*Grado Alcohólico Total	Cálculo	Mosto	10,09 €
*Grado Alcohólico Total	Cálculo	Orujos	14,51 €
*Grado Baumé	Refractometría/Tablas	Mosto	4,13 €
Grado Brix.	Refractometría	Mosto-Mosto concentrado-Mosto concentrado rectificado.	3,04 €
*Hacer conjuntos, por botella		Vino-Mosto	1,66 €
*Hacer conjuntos, por envase		Lías	2,76 €
*Híbridos (Diglucósido de Malvidina)	Cualitativo	Vino	7,85 €
*Hidroximetilfurfural	HPLC	Mosto	12,01 €
*Hierro	Colorimetría	Vino-Mosto	6,08 €
*Hierro (2)	Absorción Atómica	Vino-Mosto	9,05 €
*Histamina (2)	HPLC	Vino-Mosto	19,70 €
*Hongos en madera (2)	Identificación Morfológica	Material Vegetal	41,68 €
*Identificación varietal (2)	Microsatélites	Material Vegetal	161,01 €
*Índice de Folin-Ciocalteu	UV-VIS	Vino	6,08 €
Intensidad Colorante	UV-Vis	Vino	3,44 €
*Índice de Polifenoles Totales	UV-Vis	Vino	3,44 €
Índice de Refracción.	Refractometría	Mosto	3,04 €
*Iones Ferrocianuro suspensión	Cualitativo	Vino	7,60 €
*Iones Ferrocianuro disolución	Cualitativo	Vino	7,60 €
*Isobutanol (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*Lactato de Etilo (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*Levaduras (2)	Recuento en placa	Vino	18,23 €

 Castilla-La Mancha	  Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.	IRIAF Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
		Página 7/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
*Lisozima (2)	ELISA	Vino	53,95 €
*Magnesio (2)	Absorción Atómica	Vino-Mosto	9,05 €
*Maltosa+Isomaltosa (2)	HPLC	Mosto	13,34 €
Masa volúmica	Densimetría Electrónica	Vino-Mosto	3,08 €
*Masa volúmica corregida por SO ₂	Densimetría Electrónica	Mosto azufrado	6,37 €
*Materia colorante artificial (2)	HPLC	Vino	12,01 €
Metanol	GC-FID	Vino	5,11 €
*Metanol (2)	CG	Destilado	5,11 €
*Miristato de etilo (2)	GC-MS	Destilado	47,00 €
*Mohos (2)	Recuento en placa	Vino	18,23 €
*Níquel	Absorción Atómica	Vino-Mosto	9,05 €
*Nitrógeno Amínico Primario	Colorimétrico	Vino-Mosto	5,31 €
*Nitrógeno Amónico	Colorimétrico	Vino-Mosto	5,31 €
*Nitrógeno fácilmente asimilable	Cálculo	Vino-Mosto	7,70 €
Ocratoxina A (2)	HPLC	Vinos tranquilos	56,20 €
*Ocratoxina A (2)	HPLC	Mosto	56,20 €
pH	Potenciometría	Vino	2,96 €
pH	FTIR	Vino (G+F<6'3 g/l)	3,91 €
*pH	Potenciometría	Mosto	2,96 €
*Plomo	AA-Cámara de Grafito	Vino-Mosto	27,87 €
*Potasio	Turbidimetría	Vino-Mosto	5,01 €
*Potasio (2)	Absorción Atómica	Vino-Mosto	9,05 €
*Propanol (2)	CG	Vino-Destilado	5,11 €
*Proteína de clara de huevo (2)	ELISA	Vino	53,95 €
*Putrescina (2)	HPLC	Vino	19,70 €
*Rafinosa (2)	HPLC	Mosto	13,34 €
*Relación Glucosa/Fructosa	HPLC	Mosto	14,43 €

 Castilla-La Mancha	  Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.	IRIAF Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
		Página 8/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
Relación isotópica Carbono 13/12 (2)	IRMS	Vino con contenido en Glucosa + Fructosa < 5 g/l, y destilado	82,67 €
*Relación isotópica Carbono 13/12 (2)	IRMS	Resto de matrices	82,67 €
Relación isotópica Oxígeno 18/16 (2)	IRMS	Vino tranquilo	79,87 €
*Relación isotópica Oxígeno 18/16 (2)	IRMS	Resto de matrices	79,87 €
*Residuos de plaguicidas (3)	LCMS	Vino-Mosto	110,07 €
*Riqueza Tartárica	HPLC	Tartratos-Bitartratos	16,78 €
*Sacarosa	HPLC	Vino-Mosto	13,34 €
Segundo y sucesivos análisis de muestras de un mismo lote			3,85 €
*Sobrepresión de CO ₂ a 20°C	Manométrico	Vino	4,05 €
*Sodio (2)	Absorción Atómica	Vino-Mosto	9,05 €
*Sulfatos	Gravimetría	Vino	11,09 €
*Sulfuroso libre	Valoración Potenciométrica	Vino	3,16 €
*Sulfuroso Libre	Valoración Ácido Base	Vino-Mosto	7,65 €
*Sulfuroso libre	Yodometría	Mosto azufrado	5,45 €
Sulfuroso total	Valoración Potenciométrica	Vinos tranquilos con contenido en Glucosa+Fructosa menor a 35 g/l.	3,21 €
Sulfuroso total	Valoración ácido-base	Vino-Mosto	7,70 €
*Sulfuroso total	Yodometría	Mosto azufrado	6,38 €
*Taninos	UV-Vis	Vino	6,58 €
*Tiramina (2)	HPLC	Vino	19,70 €
*Tonalidad	UV-Vis	Vino	3,44 €
*Turbidez	Nefelometría	Vino-Mosto	4,70 €
*Virus de madera (2)	ELISA	Material Vegetal	73,34 €
*Zinc (2)	Absorción Atómica	Vino-Mosto	9,05 €

 <p>Castilla-La Mancha</p>	  <p>Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.</p>	<p>IRIAF</p> <p>Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)</p>
		Página 9/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	⁽¹⁾ Precio
Paquete Vino Blanco DO Vinos Tranquilos (G+F<6,3 g/l)		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 6'3 g/l	8,96 €
Grado Alcohólico Adquirido	FTIR		
Grado Alcohólico Total	Cálculo		
Acidez Total	FTIR		
Acidez Volátil	FTIR		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Sulfuroso total	Val. Potenciométrica		
Paquete Vino Blanco DO Vinos Tranquilos (G+F entre 6,3 y 35 g/l)		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa entre 6'3 g/l y 35 g/l.	14,09 €
Grado Alcohólico Adquirido	NIR		
Grado Alcohólico Total	Cálculo		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Acidez Volátil	Destilación por arrastre de vapor y volumetría		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Sulfuroso total	Val. Potenciométrica		
Paquete Vino Blanco DO Vinos (G+F>35 g/l)		Vino con contenido en Glucosa + Fructosa mayor a 35 g/l	20,25 €
Grado Alcohólico Adquirido	Destilación y densimetría electrónica		
*Grado Alcohólico Total	Cálculo		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Acidez Volátil	Destilación por arrastre de vapor y volumetría		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Sulfuroso total	Valoración ácido-base		

 <p>Castilla-La Mancha</p>	  <p>Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.</p>	<p>IRIAF</p> <p>Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)</p>
		Página 10/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	⁽¹⁾ Precio
Paquete Vino Tinto DO Vinos Tranquilos (G+F<6,3 g/l)		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 6'3 g/l	11,37 €
Grado Alcohólico Adquirido	FTIR		
Grado Alcohólico Total	Cálculo		
Acidez Total	FTIR		
Acidez Volátil	FTIR		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Intensidad colorante	UV-Vis		
Sulfuroso total	Val. Potenciométrica		
Paquete Vino Tinto DO Vinos Tranquilos (G+F entre 6,3 y 35 g/l)		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa entre 6'3 g/l y 35 g/l	16,49 €
Grado Alcohólico Adquirido	NIR		
Grado Alcohólico Total	Cálculo		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Acidez Volátil	Destilación por arrastre de vapor y volumetría		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Intensidad colorante	UV-Vis		
Sulfuroso total	Val. Potenciométrica		
Paquete Vino Tinto DO Vinos (G+F>35 g/l)		Vino con contenido en Glucosa + Fructosa mayor a 35 g/l	22,65 €
Grado Alcohólico Adquirido	Destilación y densimetría electrónica		
*Grado Alcohólico Total	Cálculo		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Acidez Volátil	Destilación por arrastre de vapor y volumetría		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Intensidad colorante	UV-Vis		
Sulfuroso total	Valoración ácido-base		

 Castilla-La Mancha	  Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.	IRIAF Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
		Página 11/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
Paquete Físico-Químico + Organoléptico (G+F<6,3 g/l)		Vinos con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 6,3 g/l excepto vino de aguja y vinos especiales	76,00 €
Grado Alcohólico Adquirido	FTIR		
Grado Alcohólico Total	Cálculo		
Acidez Total	FTIR		
Acidez Volátil	FTIR		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Sulfuroso total	Val. Potenciométrica		
Intensidad colorante (sólo en vinos tintos)	UV-Vis		
Análisis Organoléptico (3)	Sensorial		
Paquete Físico-Químico+ Organoléptico (G+F entre 6,3 y 35 g/l)		Vinos con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 6,3 g/l excepto vino dulce, vino de aguja y vinos especiales	80,00 €
Grado Alcohólico Adquirido	NIR		
Grado Alcohólico Total	Cálculo		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Acidez Volátil	Destilación por arrastre de vapor y volumetría		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Sulfuroso total	Val. Potenciométrica		
Intensidad colorante (sólo en vinos tintos)	UV-Vis		
Análisis Organoléptico (3)	Sensorial		

Para vinos con un contenido en glucosa + fructosa entre 35 y 45 g/l consultar con el laboratorio.

El análisis organoléptico es un ensayo cubierto por la acreditación ENAC nº 1378/LE2525. Para cualquier consulta pónganse en contacto con el personal de la EVE.

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
Paquete FTIR para vinos tranquilos con menos de 6,3 g/l de glucosa + fructosa		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 6'3 g/l	4,57 €
Grado Alcohólico Adquirido	FTIR		
Acidez Total	FTIR		
pH	FTIR		
Acidez Volátil	FTIR		

 Castilla-La Mancha	  Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.	IRIAF Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
		Página 12/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
Paquete Exportación Genérico Vinos Tranquilos (G+F<6,3 g/l)		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 6'3 g/l	15,00 €
Grado Alcohólico Adquirido	FTIR		
Ácido Acético	Enzimático		
Acidez Total	FTIR		
Metanol	GC-FID		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Ácido Cítrico	Enzimático		
Sulfuroso total	Val. Potenciométrica		
Masa Volúmica	Densimetría Electrónica		
Extracto Seco Total	Cálculo		
Paquete Exportación Genérico Vinos Tranquilos (G+F entre 6,3 g/l y 35 g/l)		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa entre 6'3 g/l y 35 g/l	23,48 €
Grado Alcohólico Adquirido	NIR		
Ácido Acético	Enzimático		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Metanol	GC-FID		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Ácido Cítrico	Enzimático		
Sulfuroso total	Val. Potenciométrica		
Masa Volúmica	Densimetría Electrónica		
Extracto Seco Total	Cálculo		
Paquete Exportación Vinos (G+F>35 g/l)		Vino con contenido en Glucosa + Fructosa mayor a 35 g/l	28,76 €
Grado Alcohólico Adquirido	Destilación y densimetría electrónica		
Ácido Acético	Enzimático		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Metanol	GC-FID		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Ácido Cítrico	Enzimático		
Sulfuroso total	Valoración ácido-base		
Masa Volúmica	Densimetría Electrónica		
Extracto Seco Total	Cálculo		
Suplemento Exportación China. Ocratoxina A.	HPLC	Vino	33,72 €
Suplemento Exportación Japón. Ácido Sórbico	HPLC	Vino	7,21 €

 <p>Castilla-La Mancha</p>	  <p>Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.</p>	<p>IRIAF</p> <p>Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)</p>
		<p>Página 13/14</p>

Parámetro	Método de análisis	Matriz	⁽¹⁾ Precio
Paquete Exportación Brasil Vinos Tranquilos (G+F<6,3 g/l)		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa menor a 6'3 g/l	41,74 €
Grado Alcohólico Adquirido	FTIR		
Acidez Volátil	FTIR		
Acidez Total	FTIR		
Metanol	GC-FID		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Ácido Cítrico	Enzimático		
*Sulfatos	Gravimetría		
*Cloruros	Electrodo selectivo		
*Cenizas	Gravimetría		
*Extracto Seco Reducido	Cálculo		
*Materia colorante artificial (2)	HPLC		
Paquete Exportación Brasil Vinos Tranquilos (G+F entre 6,3 g/l y 35 g/l)		Vino tranquilo con contenido en Glucosa + Fructosa entre 6'3 g/l y 35 g/l	48,40 €
Grado Alcohólico Adquirido	NIR		
Acidez Volátil	Destilación por arrastre de vapor y volumetría		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Metanol	GC-FID		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Ácido Cítrico	Enzimático		
*Sulfatos	Gravimetría		
*Cloruros	Electrodo Selectivo		
*Cenizas	Gravimetría		
*Extracto Seco Reducido	Cálculo		
*Materia colorante artificial (2)	HPLC		

 Castilla-La Mancha	  Los ensayos marcados con un * no están amparados por la acreditación de ENAC.	IRIAF Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal Castilla-La Mancha Estación de Viticultura y Enología c/ Tomás Tapia, nº 3 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
		Página 14/14

Parámetro	Método de análisis	Matriz	(1) Precio
Paquete Exportación Brasil Vinos (G+F>35 g/l)			
Grado Alcohólico Adquirido	Destilación y densimetría electrónica	Vino con contenido en Glucosa + Fructosa mayor a 35 g/l	50,99 €
Acidez Volátil	Destilación por arrastre de vapor y volumetría		
Acidez Total	Val. Potenciométrica		
Metanol	GC-FID		
Glucosa + Fructosa	Enzimático		
Ácido Cítrico	Enzimático		
*Sulfatos	Gravimetría		
*Cloruros	Electrodo Selectivo		
*Cenizas	Gravimetría		
*Extracto Seco Reducido	Cálculo		
*Materia colorante artificial (2)	HPLC		

Para exportaciones de productos vitivinícolas aromatizados se encuentran disponibles los mismos paquetes de exportación salvo el paquete para vinos tranquilos con contenido en glucosa más fructosa menor de 6'3 g/l.

Asimismo, estos paquetes de productos vitivinícolas aromatizados no se encuentran amparados por la acreditación de ENAC.

(1) Precios sin IVA.

(2) Determinaciones realizadas en el Laboratorio de Investigación en Viticultura y Enología del IVICAM.

(3) Determinaciones subcontratadas.