



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

AGACAL
Axencia Galega
da Calidade Alimentaria

ESTACIÓN DE VITICULTURA E ENOXÍA DE GALICIA (EVEGA)
Ponte San Clodio s/n - 32428 Leiro - Ourense
Tlf: 988 788 085 / 988 788 090 - Fax: 988 788 099
e-mail: evega.medio-rural@xunta.es

DOCUMENTO DE SERVIZOS DO LABORATORIO DA ESTACIÓN DE VITICULTURA E ENOXÍA DE GALICIA



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

AGACAL
Axencia Galega
da Calidade Alimentaria

ESTACIÓN DE VITICULTURA E ENOLOXÍA DE GALICIA (EVEGA)
Ponte San Clodio s/n - 32428 Leiro - Ourense
Tlf: 988 788 085 / 988 788 090 - Fax: 988 788 099
e-mail: evega.medio-rural@xunta.es

O presente documento ten por obxecto informar dos servizos ofrecidos polo laboratorio da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (EVEGA) e establecer as condicións de prestación do servizo.

A Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (EVEGA) esta acreditada pola Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), conforme aos criterios recollidos na Norma UNE-EN-ISO 17025:2017, para a realización dos ensaios que figuran no alcance de acreditación núm. 1107/LE2142.

O anexo técnico en vigor pode consultarse en www.enac.es



Os ensaios e as matrices que nesta oferta aparecen marcados con asterisco * son ensaios non acreditados conforme ao alcance de acreditación citado anteriormente.

CONDICIÓN DE PRESTACIÓN DO SERVIZO

PROTOCOLO DE ENVÍO DE MOSTRAS

- O envase que conteña a mostra poderá ser de vidro ou material polimérico cun peche que garanta a hermeticidade. A mostra debe ocupar o máximo de espazo do envase, evitando a existencia de cámaras de aire.
- O volume mínimo de mostra para análise de viños será de 750 mL, para as demais matrices incluídas neste documento o volume mínimo será de 500 mL.
- Para produtos diferentes aos considerados neste catálogo, solicítese información ao laboratorio.
- Para análise de viños con destino á exportación, as mostras deben presentarse en botellas de 750 mL debidamente etiquetadas (mostras dispostas para comercializar) e sen emendas.
- As mostras teñen que estar correctamente identificadas, esta identificación deberá corresponderse coa referencia sinalada na “Solicitud Analítica”
- Tódalas mostras teñen que vir acompañadas da solicitude analítica (formato G0703) e Impreso AI ou modelo 730 telemático para o pagamento do custo da análise.
O modelo empregado para o custo da análise será o emitido pola Consellería de Facenda da Xunta de Galicia e os códigos a cumprimentar serán os seguintes:

Consellaría do Medio Rural	09	Delegación de	30
Servizo de: AGACAL	17	Prezo/Taxa: Análises, estudos e ditames da EVEGA	361702

- As determinacións analíticas poden ser solicitadas como agrupamentos ou individualmente, tal e como figuran nas correspondentes seccións.
- Dirección postal para envío de mostras:
Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia
Ponte San Clodio s/n. 32427 Leiro- Ourense
- Horario para a entrega presencial de mostras: de luns a venres, de 08:30 a 14:30
- Contacto EVEGA: Teléfono: 988 788 085 / 988 788 093. Correo electrónico: evega.medio-rural@xunta.gal

CONDICIÓN DE PRESTACIÓN DO SERVIZO

TÉCNICAS E MÉTODOS ANALÍTICOS

- Os ensaios realizaranse preferentemente polas técnicas acreditadas.
- Para viños con contido en azucre inferior a 15 g/L, e salvo indicación contraria do cliente, utilizarase preferentemente a técnica FTIR para a determinación de grao alcohólico, acidez total, acidez volátil e pH; e fluxo continuo segmentado para a determinación de dióxido de xofre. Se os resultados obtidos por FTIR están fóra dos rangos de validación ou dos lindeiros legais, utilizaranse procedementos baseados en métodos OIV.
- En viños doces e escumosos, os parámetros grao alcohólico, acidez total, acidez volátil, pH e dióxido de xofre determinarase, preferentemente, seguindo procedementos baseados en métodos OIV.
- A análise de ácido sórbico realizarase, preferentemente, por cromatografía líquida.
- O ensaio de sobrepresión so se realiza en botellas con tapón de cortiza e bozo.
- As técnicas dispoñibles para cada determinación figuran no apartado de solicitudes individuais de cada matriz. Para solicitar un método concreto utilícese o apartado observacións da “Solicitud Analítica”.
- Para produtos diferentes aos considerados neste catálogo, solicítese información ao laboratorio.

MATRIZ VIÑOS

(Viños secos, viños doces e viños escumosos)

AGRUPAMENTOS

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Agrupamento 1	Grao alcohólico volumétrico	6,53
	Azucre (glucosa+fructosa)	
	Acidez Total	
	Acidez Volátil	
	Dióxido de xofre total	

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Agrupamento Embotellado	Grao alcohólico volumétrico	7,26
	Azucre (glucosa+fructosa)	
	Acidez Total	
	Acidez Volátil	
	Dióxido xofre libre e total	

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Agrupamento 2	Grao alcohólico volumétrico	9,00
	Azucre (glucosa+fructosa)	
	Acidez Total	
	pH	
	Acidez Volátil	
	Dióxido xofre libre e total	

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Completa Informativa	Grao alcohólico volumétrico	9,68
	Extracto seco total	
	Azucre (glucosa+fructosa)	
	Acidez Total	
	pH	
	Acidez Volátil	
	Ácido Málico (*)	
	Dióxido xofre libre e total	

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Seguimento Maloláctica	Grao alcohólico volumétrico	4,24
	Acido Málico (*)	
	Acidez Volátil	

MATRIZ VIÑOS

(Viños secos, viños doces e viños escumosos)

AGRUPAMENTOS

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Escumosos	Grao alcohólico volumétrico	9,00
	Azucres (glucosa+fructosa +sacarosa)	
	Acidez total	
	pH	
	Acidez volátil	
	Sobrepresión (1)	
	Dióxido xofre libre e total	

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Viño Tostado	Grao alcohólico volumétrico	9,00
	Azucres (glucosa+fructosa)	
	Acidez total	
	pH	
	Acidez volátil	
	Dióxido xofre libre e total	

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Básico Exportación	Grao alcohólico volumétrico	18,55
	Extracto seco total	
	Azucres (glucosa+fructosa)	
	Acidez total	
	pH	
	Acidez volátil	
	Ácido cítrico	
	Metanol	
	Dióxido xofre libre e total	

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Exportación Asia	Grao alcohólico volumétrico	22,75
	Extracto seco total	
	Azucres (glucosa+fructosa)	
	Acidez total	
	pH	
	Acidez volátil	
	Ácido cítrico	
	Ácido sórbico	
	Metanol	
	Dióxido xofre libre e total	

(1) O ensaio de sobrepresión só se realiza en botellas con tapón de cortiza e bozo

MATRIZ VIÑOS

(Viños secos, viños doces e viños escumosos)

SOLICITUDES INDIVIDUAIS

DETERMINACIÓN	MÉTODO	PREZO (€)
Masa volúmica	Densimetría Electrónica	1,20
Extracto seco total	Densimetría	2,42
Grao alcohólico volumétrico	FTIR NIR Densimetría electrónica	1,80
Azucres (glucosa+fructosa)	Enzimático	3,63
Azucres (glucosa+fructosa+sacarosa)	Enzimático	1,80
Acidez total	FTIR Valoración potenciométrica	2,40
Acidez volátil	FTIR Volumetría	3,00
pH	FTIR Potenciometría	1,80
Sobrepresión	Manometría	1,80
Dióxido de xofre libre	Flujo Continuo Segmentado Volumetría Iodometría (*)	4,20
Dióxido de xofre total	Flujo Continuo Segmentado Volumetría Iodometría (*)	4,20
Ácido sórbico	Cromatografía líquida- UV/Vis Espectrofotometría UV	4,20
Ácido cítrico	Enzimático	4,20

DETERMINACIÓN	MÉTODO	PREZO (€)
Ácido málico (*)	FTIR Enzimático	4,20
Ácido láctico (*)	FTIR Enzimático	4,20
Ácido tartárico (*)	FTIR Colorimetría	4,20
Metanol	CG/FID	4,20
Acetato de etilo	CG/FID	4,20
Etanal (*)	CG/FID	4,20
Alcois superiores (*)	CG/FID	6,00
Quebra proteica (*)	Cualitativo. Térmico	7,26
Estabilidade tartárica(*)	Cuali. Ensaio de frío	7,26
Intensidade colorante (*)	Espectrofotometría	6,05
Parámetros CIELab (*)	Espectrofotometría	6,05
Índice Polifenóis Totais (IPT) (*)	Espectrofotometría	6,05
Antocianos (*)	Espectrofotometría	6,05
Taninos (*)	Espectrofotometría	6,05
Potasio (*)	AA	4,20
Calcio (*)	AA	4,20
Magnesio (*)	AA	4,20
Cobre (*)	AA	4,20
Ácido glucónico (*)	Enzimático	4,20
Ácido acético (*)	Enzimático	4,20
Glicerol (*)	Enzimático	4,20
Presenza diglucóxido de malvidina (*)	Cuali. Fluorescencia	4,80

MATRIZ BEBIDAS ESPIRITUOSAS

AGRUPAMENTOS

AGRUPAMIENTO	DETERMINACIONES	PREZO (€)
Análise Augardente	Grao alcohólico volumétrico real	15,73
	Metanol	
	Etanal (*)	
	Acetato de etilo (*)	
	Alcois superiores (*)	
	Cobre (*)	
	Acidez total (*)	

AGRUPAMIENTO	DETERMINACIONES	PREZO (€)
Análise Licores	Grao alcohólico volumétrico real	16,20
	Azucres (glucosa+fructosa+sacarosa)(*)	
	Metanol	
	Etanal (*)	
	Acetato de etilo (*)	
	Alcois superiores (*)	
	Cobre (*)	
	Acidez total (*)	

SOLICITUDES INDIVIDUAIS

DETERMINACIÓN	MÉTODO	PREZO (€)
Masa volúmica (*)	Densimetría electrónica	1,20
Grao alcohólico volumétrico bruto (*)	Densimetría electrónica	1,80
Grao alcohólico volumétrico real	Densimetría electrónica	1,80
Metanol	CG/FID	4,20
Acetato de etilo (*)	CG/FID	4,20
Etanal (*)	CG/FID	4,20
Alcois superiores (*)	CG/FID	6,00
Substancias volátiles (*)	CG/FID	6,00
Acidez total (*)	Valoración potenciométrica	1,80
pH (*)	Potenciometría	3,00
Acidez volátil (*)	Volumetría	2,40
Azucres (glucosa+fructosa+Sacarosa) (*)	Enzimático	3,63
Cobre (*)	AA	4,20

MATRIZ MOSTO* / UVA*

SOLICITUDES INDIVIDUAIS

DETERMINACIÓN	MÉTODO	PREZO (€)
Sólidos solúbeis (°Brix) (*)	Refractometría	1,80
Grao alcohólico probable (*)	Cálculo	1,80
Azucre (*)	Cálculo	3,63
Acidez total (*)	Valoración Potenciométrica	1,80
pH (*)	Potenciometría	3,00
Ácido málico (*)	Enzimático	4,20
Ácido tartárico (*)	Colorimetría	4,20
Nitróxeno amoniacal (*)	Enzimático	4,20
Nitróxeno α amínico (*)	Enzimático	4,20
Ácido glucónico (*)	Enzimático	4,20
Potasio (*)	Absorción Atómica	4,20
Calcio (*)	Absorción Atómica	4,20
Magnesio (*)	Absorción Atómica	4,20
Cobre (*)	Absorción Atómica	4,20
Maduración fenólica (*)	Cromoenos	42,35

NOTA: Os parámetros de maduración fenólica, correspondentes ao método Cromoenos, son de aplicación unicamente en uva