



SOLICITUDE ANALÍTICA
Datos a cumprimentar polo **SOLICITANTE**

NOME OU RAZÓN SOCIAL:		DNI/NIF:
ENDEREZO: <small>(ría núm. piso etc)</small>		LOCALIDADE:
CP:	CONCELLO:	PROVINCIA:
NOME REPRESENTANTE: <small>(se non coincide co solicitante)</small>		DNI/NIF: <small>(Representante)</small>
TLFNO/CORREO ELECTRÓNICO <small>(Razón Social) :</small>		
RECEPCIÓN DO INFORME DA ANÁLISE: <input type="checkbox"/> Correo ordinario <input type="checkbox"/> Correo electrónico <input type="checkbox"/> Persoalmente		
ENDEREZO PARA ENVÍO INFORME:		
DATA DA SOLICITUDE:		Nº MOSTRAS ENVIADAS:
REFERENCIA DA MOSTRA/S:		

VIÑO	ENVELLECIMENTO	BEBIDAS ESPIRITUOSAS	MOSTO/UVA	OUTROS
<input type="checkbox"/> Branco <input type="checkbox"/> Doce	<input type="checkbox"/> Barrica	<input type="checkbox"/> Augardente de Oruxo	<input type="checkbox"/> Mosto tinto	
<input type="checkbox"/> Tinto <input type="checkbox"/> Tostado	<input type="checkbox"/> Crianza	<input type="checkbox"/> Augardente Oruxo Envellecida	<input type="checkbox"/> Mosto branco	
<input type="checkbox"/> Rosado	<input type="checkbox"/> Reserva	<input type="checkbox"/> Augardente de Herbas	<input type="checkbox"/> Uva tinta	
<input type="checkbox"/> Escumoso	<input type="checkbox"/> Gran reserva	<input type="checkbox"/> Licor	<input type="checkbox"/> Uva branca	

PARÁMETROS A ANALIZAR				
<input type="checkbox"/> Acidez total	<input type="checkbox"/> Ácido Tartárico	<input type="checkbox"/> L	<input type="checkbox"/> Acetato de Etilo	
<input type="checkbox"/> Acidez volátil	<input type="checkbox"/> Ácido Málico	<input type="checkbox"/> a*	<input type="checkbox"/> Potasio	
<input type="checkbox"/> pH	<input type="checkbox"/> Ácido Láctico	<input type="checkbox"/> b*	<input type="checkbox"/> Cobre	
<input type="checkbox"/> Grao alcólico	<input type="checkbox"/> Ácido Cítrico	<input type="checkbox"/> Antocianos (1)	<input type="checkbox"/> Quebra proteica	
<input type="checkbox"/> Masa volúmica	<input type="checkbox"/> Glicerol	<input type="checkbox"/> Taninos(1)	<input type="checkbox"/> Estabilidade tartárica	
<input type="checkbox"/> Azucres reductores (G+F)	<input type="checkbox"/> Índice Polifenóis Totais	<input type="checkbox"/> °Brix	<input type="checkbox"/> Azucres totais	
<input type="checkbox"/> Extracto seco total	<input type="checkbox"/> Intensidade Colorante	<input type="checkbox"/> Maduración fenólica		
<input type="checkbox"/> Sulfuroso libre	<input type="checkbox"/> A (λ 420)	<input type="checkbox"/> Metanol		
<input type="checkbox"/> Sulfuroso total	<input type="checkbox"/> A (λ 520)	<input type="checkbox"/> Alcoholes superiores		
<input type="checkbox"/> Ácido Sórbico	<input type="checkbox"/> A (λ 620)	<input type="checkbox"/> Etanol		

NOTA 1- As técnicas utilizadas para os procedementos de ensaio: grao alcólico, acidez total, acidez volátil e pH serán preferentemente FTIR; para sulfuroso libre e total fluxo continuo segmentado e para azúcares reductores método enzimático. En todo caso, acéptanse as condicións indicadas como **NOTA IMPORTANTE** no catálogo de ensaios. Utilícese o apartado observación para solicitar un método analítico concreto.

NOTA 2: Para a solicitude dos ensaios consultar o catalogo de ensaios acreditados e o catalogo de ensaios non acreditados. Para a solicitude de agrupamentos de ensaios consultar a Orde da Consellería do Medio Rural de 19 de decembro de 2014 (DOG núm. 5 de 9 de xaneiro de 2015) pola que se fixan os prezos das determinacións analíticas realizadas pola Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia.

Datos a cumprimentar pola EVEGA

Nº MOSTRA (Rexistro LIMS):
OBSERVACIÓNS:

Aceptación dos métodos analíticos: A sinatura deste documento implica a aceptación dos métodos analíticos utilizados.
Confidencialidade: Evega comprométese a xestionar toda a información de forma que se asegure a confidencialidade. Comunicarase ao solicitante toda transferencia de información que, por imperativo legal, se faga a outros Organismos ou Institucións.

OBSERVACIÓNS:

Sinatura do solicitante ou persoa que o represente
--