|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sol·licitud / contracte d’anàlisi | | Número mostra: | |
| **Sol·licitant ( ):** | **NIF:** | | **Data:** |
| **Producte ( ):** | **Volum mostra entregat (1) :** | | |
| **Identificació de la mostra / país:** | | | |
| Certificat de lliure venda ( 6,55 €**)**  Còpia (6,55 €) | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **ESTUDIS MICROBIOLÒGICS / BIOTECNOLÒGICS** | |  |  |  | **MOST/ MOST CONCENTRAT** | |  |
|  |  |  | |  |  | **Cal que totes les mostres estiguin estabilitzades amb àcid salicílic**. | | | |
|  | **Codi** | **Paràmetre** | **Preu2 €** |  |  |  | | | |
|  | *Veure dors* | **Control peu de cup** (microscopia) | **22,72** |  |  | **Codi** | **Paràmetre** | | **Preu2 €** |
|  | *Veure dors* | **Control de tiratge** (microscopia) | **27,27** |  |  | **Z0158** | **Diòxid de sofre total** | | **4,55** |
|  | **Z0401** | **Test de fermentabilitat** | **27,27** |  |  | **Z0157** | **Diòxid de sofre lliure** | | **4,55** |
|  | **Z0404** | **Identificació de precipitat** (microsc.) | **27,27** |  |  | **Z0177** | **Sucres totals (MC)** | | **4,55** |
|  | **Z0406** | **Brettanomyces** (medi cultiu: placa) | **31,29** |  |  | **Z0172** | **pH** | | **1,82** |
|  | **Z0405** | **Brettanomyces** (prova molecular) | **62,58** |  |  | **Z0114** | **Acidesa total, tartàric** | | **1,82** |
|  | **Z0410** | **Implantació soques de llevat** (molec**.)** | **68,27** |  |  | **Z0202** | **Grau alcohòlic en potència** | | **5,46** |
|  | **Z0407** | **Puresa soca llevat peu cup** (molec.) | **68,27** |  |  | **Z0205** | **Grau Brix** | | **3,64** |
|  | **Z0408** | **Contaminació exògena** (molecular) | **72,72** |  |  | **Z0162** | **Extracte sec** | | **6,37** |
|  | **Z0409** | **Implantació bacteris làctics** (molec.) | **78,70** |  |  | **Z0104** | **Àcid glucònic** | | **8,18** |
|  | **Z0419** | **Recompte bacteris làctics** (placa) | **26,54** |  |  | **Z0170** | **Nitrogen amoniacal i amínic** | | **3,63** |
|  | **Z0418** | **Recompte bacteris acètics** (placa) | **26,54** |  |  | **Z0115** | **Acidesa volàtil** | | **4,55** |
|  | **Z0421** | **Recompte llevats** (placa) | **9,09** |  |  | **Altres** |  | |  |
|  | **Z0422** | **Identificació vinifera / portaempelt** (molecular) | **99,46** |  |  |  |  | |  |
|  | **Z0416** | **Recompte aerobis** (placa) | **9,09** |  |  |  |  | |  |
|  | **Z0423** | **Producció de peu de cup amb llevats R+D (PPC)** | **211,00** |  |  |  | **MOST CONCENTRAT RECTIFICAT** | |  |
|  | **Altres** |  |  |  |  | **Codi** | **Paràmetre** | | **Preu2 €** |
|  |  |  |  |  |  | **Z0177** | **Sucres totals (MCR)** | **4,55** | |
|  |  |  |  |  |  | **Z0172** | **pH** | | **1,82** |
|  |  | **ESTUDIS/ANÀLISI DE TAPS DE SURO** | |  |  | **Z0114** | **Acidesa total, tartàric** | | **1,82** |  |
|  | **Codi** | **Paràmetre** | **Preu2 €** |  |  | **Z0202** | **Grau alcohol en potència** | | **5,46** |
|  | *Veure dors* | **Cloranisols i clorofenols en tap** | **72,83** |  |  | **Altres** |  | |  |
|  | **Z0701** | **Analisi sensorial** | **16,34** |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **ALTRES\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | |  |
|  |  |  |  |  |  | **Codi** | **Paràmetre** | | **Preu2 €** |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  | **SERVEIS D'APARELLS** |  |  |  |  |  | |  |
|  | **Codi** | **Paràmetre** | **Preu2 €** |  |  |  |  | |  |
|  | **Z0276** | **Verificació refractòmetre a INCAVI** | **45,45** |  |  |  |  | |  |
|  | **Altres** |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **PAGAT TOTAL** | |  |

Revisió: 23/01/2020

|  |
| --- |
| **Signatura de la persona responsable de la tramesa**  **Nom i cognoms:** |
| 1 El volum mínim de mostra que es requereix per a l’anàlisi destinat a l’exportació serà de 750 cc i caldrà presentar un duplicat de la mostra.  2 Preu amb IVA. Ordre de 31 de desembre de 1998, on s’aproven els preus públics per la prestació de serveis de l’INCAVI (DOGC 2824 - 10.02.99).   * En el cas que l’elaborador no ho especifiqui, el laboratori farà servir els mètodes analítics que consideri més apropiats. * S’autoritza a l’INCAVI, en cas necessari, la subcontractació d’anàlisis externes. |

|  |
| --- |
| **Instruccions per la sol·licitud d’anàlisi** |

**1. Recomanacions per lliurar la mostra**

* La mostra serà representativa de la partida, correctament envasada i identificada.
* Utilitzeu envasos tancats, sec, nets i plens.
* En el cas de **raïm** la mostra serà d’uns **200 grans** escollits de forma aleatòria.
* En el cas d’un **control microbiològic** l’envàs serà estèril.
* En el cas de **brisa** i **mare de vi**, l’envàs serà de plàstic i boca ampla.
* Estabilitzeu el **most**, **mare** **de vi** i **piqueta** amb àcid salicílic.
* Un cop recollida la mostra, trameteu-la de seguida al laboratori.
* Per a l'anàlisi de terres i foliars veure full d’indicacions específic.
* **(PPC**) La “Producció de peu de cup amb llevats R+D” serà exclusivament de la soca P29 o de llevats obtinguts amb un acord de R+D entre l’empresa i l’INCAVI. La petició s’ha de realitzar amb un preavís mínim de 7 dies abans d’iniciar la producció i si s’escau, es lliurarà per part del sol·licitant la soca a multiplicar. El sol·licitant accepta el preu fixat en aquesta sol·licitud com a pressupost.

**2. Grups d’anàlisi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Control de peu de cup** | Llevats totals, llevats viables. |
| **Control de tiratge** | Llevats totals, llevats viables, sucre (sacarosa) |
| **Cloroanisols i clorofenol en taps** | 2,4,6-tricloroanisol (TCA), 2,4,6-Triclorofenol (TCP), 2,3,4,6-tatracloroanisol (TeCA), 2,3,4,6-tatraclorofenol (TeCP), 2,3,4,5,6-Pentaclorofanisol (PCA), 2,3,4,5,6-Pentaclorofenol (PCP) |

**3. Altres grups que s'ofereixen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Codi** | **Paràmetre** | **Descripció** | **Preu** |
| **[M1]** | **Control ràpid most** | Grau alcohòlic en potència, acidesa total i pH | **9,09** |
| **[FA1]** | **Control fermentació alcohòlica** | Sucres totals i acidesa volàtil. | **9,09** |
| **[FML]** | **Control fermentació malolàctica** | Àcid L-màlic, acidesa volàtil i sucres totals | **17,29** |