



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: eveqa.medio-rural@xunta.es

DOCUMENTO DE SERVIZOS DO LABORATORIO DA ESTACIÓN DE VITICULTURA E ENOLOXÍA 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: eveqa.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) está 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. Indíquese no apartado "Observacións", se a análise ten por obxectivo o cumprimento das especificacións dunha Normativa.
- En viños doces e escumosos, os parámetros grao alcohólico, acidez total, acidez volátil, pH e dióxido de xofre determinarase, 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
	Azucres (glucosa+fructosa)	
	Acidez Total	
	Acidez Volátil	
	Dióxido de xofre total	

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

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

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

AGRUPAMENTO	DETERMINACIÓNS	PREZO (€)
Información Nutricional	Valor enerxético (*)	0,00
	Hidratos de carbono (*)	
	Azucres	

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	Fluxo Continuo Segmentado Volumetría Iodometría (*)	4,20
Dióxido de xofre total	Fluxo Continuo Segmentado Volumetría Iodometría (*)	4,20
Valor enerxético (*)	Cálculo (AOAC)	0,00
Ácido sórbico	Cromatografía líquida-UV/Vis Espectrofotometría UV	4,20
Hidratos Carb. (azúcar+glicerol) (*)	Enzimático/Enzimático+FTIR	0,00

DETERMINACIÓN	MÉTODO	PREZO (€)
Ácido cítrico	Enzimático	4,20
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 diglucósido de malvidina (*)	Cuali. Fluorescencia	4,80

MATRIZ BEBIDAS ESPIRITUOSAS

AGRUPAMENTOS

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

AGRUPAMENTO	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
Azucres (*)	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