



Arabako Foru  
Aldundia  
Diputación  
Foral de Álava

www.araba.eus

# Enologia Laborategiko analisia

## Análisis Laboratorio Enología

ESKAERA ERRAZTUA ■ SOLICITUD SIMPLIFICADA

Nekazaritza Saila

Departamento de Agricultura

Mahastizaintza eta Enologia  
Zerbitzua

Servicio  
de Viticultura y Enología

Upeltegia ■ Bodega

IFZ/NAN ■ NIF/DNI

Data ■ Fecha

--	--	--

Análisi taldeak* Grupos análisis *	Laginen identifikazioa ■ Identificaciones de las muestras					
<b>Lehen analisia graduarekin</b> Primer análisis c/grado						
<b>Lehen analisia gradurik gabe</b> Primer análisis s/grado						
<b>Lehen analisia SO2Trekin</b> Primer análisis c/SO2T						
<b>Lehen analisia sulfurosoarik gabe</b> Primer análisis s/sulfurosos						
<b>Lehen analisia hauekin:</b> <b>KI+PTI+SO2T</b> Primer análisis +IC+IPT+SO2T						
<b>Normala graduarekin</b> Normal c/grado						
<b>Normala gradurik gabe</b> Normal s/grado						
<b>Normala+KI+PTI+SO2T</b> Normal+IC+IPT+SO2T						
<b>Erreduzitua</b> Reducido						
<b>Muztioaren hartzidura</b> Mosto fermentación						
<b>Malolaktiko simplea</b> Malolactica simple						
<b>Malolaktiko osoa</b> Malolactica completa						
<b>Autoeba_DAP_Nimbus Beltza</b> Autoeva_DAP_nimbus tinto						
<b>Autoeba_DAP_NimbusZuria</b> Autoeva_DAP_nimbus blanco						
<b>Autoeba_DAP_Nimbus Gorria</b> Autoeva_DAP_nimbus rosado						

\* Ikusi taldeen osiera atzealdean  
Ver composición de los grupos al dorso

Sinadura ■ Firma

Eskura ematen duenaren NANA ■ DNI del que entrega

--

**Ez dugu ardurarik hartzen lagina oker identifikatzen sortutako akatsez, ez eta analizatzeko diren parametro guzti-guztiaz ere.**

**\* Laborategiak konfidentziasunez kudeatuko du bezeroen informazioa.**

**Beste edozein argibidetarako, jo helbide elektronikoa honetara: [laboratorioenologia@araba.eus](mailto:laboratorioenologia@araba.eus)**

No se responde de errores derivados de una incorrecta identificación de la muestra así como de todos y cada uno de los parámetros a analizar.

\* Este laboratorio gestionará la información de sus clientes de forma confidencial.

Para cualquier otra aclaración dirijanse al mail: [laboratorioenologia@araba.eus](mailto:laboratorioenologia@araba.eus)

## ANALISITALDEEN DEFINIZIOA ■ DEFINICIÓN GRUPOS ANÁLISIS

<b>Lehen analisia graduarekin</b> Primer análisis con grado	<b>Hartutako alkohol gradua</b> <b>Azidotasan lurrunkor azetikoa</b> <b>Azidotasan total tartarikoa</b> <b>Sulfuroso askea</b> <b>Azukre erreduzitzaileak</b> <b>Azido L-malikoa</b>	Grado alcohólico adquirido Acidez volátil acética Acidez total tartárica Sulfuroso libre Azúcares reductores Ácido L-málico
<b>Lehen analisia gradurik gabe</b> Primer análisis sin grado	<b>Idem, hartutako alkohol gradurik gabe</b>	Ídem sin grado alcohólico adquirido
<b>Lehen analisia sulfuroso totalarekin</b> Primer análisis con sulfuroso total	<b>Idem + sulfuroso totala</b>	Ídem + sulfuroso total
<b>Lehen analisia sulfurosorik gabe</b> Primer análisis s/sulfurosos	<b>Idem, sulfurosorik gabe</b>	Ídem sin sulfurosos
<b>Lehen analisia hauekin: KI+PTI+SO2T</b> Primer análisis con IC+IPT+SO2T	<b>Idem, koloragarriaren intentsitatearekin, polifenol totalarekin eta sulfuroso totalarekin</b>	Ídem con intensidad colorante, polifenoles totales y sulfuroso total
<b>Normala graduarekin</b> Normal con grado	<b>Hartutako alkohol gradua</b> <b>Azidotasan lurrunkor azetikoa</b> <b>Azidotasan total tartarikoa</b> <b>Sulfuroso askea</b> <b>pH</b>	Grado alcohólico adquirido Acidez volátil acética Acidez total tartárica Sulfuroso libre pH
<b>Normala gradurik gabe</b> Normal s/grado	<b>Idem, gradurik gabe</b>	Ídem sin grado
<b>Normala+KI+PTI+SO2T</b> Normal+IC+IPT+SO2T	<b>Idem, koloragarriaren intentsitatearekin, polifenol totalarekin eta sulfuroso totalarekin</b>	Ídem con intensidad colorante, polifenoles totales y sulfuroso total
<b>Erreduzitua</b> Reducido	<b>Azidotasan lurrunkor azetikoa</b> <b>Sulfuroso askea</b>	Acidez volátil acética Sulfuroso libre
<b>Muztioaren hartzidura</b> Mosto fermentación	<b>Alkohol gradu probablea</b> <b>Azidotasan total tartarikoa</b> <b>pH</b>	Grado alcohólico probable Acidez total tartárica pH
<b>Malolaktiko sinplea</b> Maloláctica simple	<b>Azidotasan lurrunkor azetikoa</b> <b>Azido L-malikoa</b>	Acidez volátil acética Ácido L-málico
<b>Malolaktiko osoa</b> Maloláctica completa	<b>Azidotasan total tartarikoa</b> <b>pH</b> <b>Azidotasan lurrunkor azetikoa</b> <b>Azido L-malikoa</b>	Acidez total tartárica pH Acidez volátil acética Ácido L-málico
<b>Autoeba_DAP_Nimbus Beltza</b> Autoeva_DAP_Nimbus Tinto	<b>Hartutako alkohol gradua</b> <b>Azidotasan lurrunkor azetikoa</b> <b>Azidotasan total tartarikoa</b> <b>Sulfuroso totala</b> <b>Azukre erreduzitzaileak</b> <b>Azido L-malikoa</b> <b>Koloragarriaren intentsitatea</b> <b>Polifenol totalen indizea</b>	Grado alcohólico adquirido Acidez volátil acética Acidez total tartárica Sulfuroso total Azúcares reductores Ácido L-málico Intensidad colorante Índice de polifenoles totales
<b>Autoeba_DAP_Nimbus Gorria</b> Autoeva_DAP_Nimbus Rosado	<b>Idem, PTIrik eta azido L-malikorik gabe</b>	Ídem sin IPT ni ácido L-málico
<b>Autoeba_DAP_Nimbus Zuria</b> Autoeva_DAP_Nimbus Blanco	<b>Idem, PTIrik, Klirik eta azido L-malikorik gabe</b>	Ídem sin IPT ni IC ni ácido L-málico