

	Formulário de solicitação de análise	Cód.: FOR PGQ 015/1 Rev.: 06 Pág.: 01 Data: 07/10/16

Cliente:	Data:
Identificação da Amostra:	

Lote:	Safra:	Tanque:	Capacidade:
--------------	---------------	----------------	--------------------

OBS.:

Análise	Método	Análise	Método	Análise	Método
Acetaldeído	Beutler, Enzymatic analysis, 3 ^{ed.} , 1984	Brettanomyces	Plaq./Meio Sel. - Millipore	IPT	Barceló, JG – Téc. Anal. Para vinhos
Acidez fixa	MAPA IN 24/2005 – Método 07	*Carbono	Conforme orçamento	Microscopia	Giannesi e Matta – Trat. Di. cien. Tec. Enol. 1987
Ácido Láctico	Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub, 1969	Cinzas	MAPA IN 24/2005 – Método 11	Minerais (Ca, K, Mg)	Kaplan, 1996 Henry, 1974: Clin. Chem. E.D, 1957
Ácido Málico	Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub, 1969	Cloretos	MAPA IN 24/2005 – Método 17	*Ocratoxina A	Conforme orçamento
Ácido Sórico	OIV OENO 06/2006	Completa (espumante)	NA	Oxigênio Dissolvido	Método eletrométrico
Acidez Total	POP 002 – Titulometria	Completa (suco)	NA	Pectina	OIV. Res. 06/1990
Acidez Volátil	POP 003 – Titulometria	Completa (vinho)	NA	PH	MAPA IN 24/2005 – Método 04
Ácido Benzoico	OIV OENO 06/2006	Completa (uva)	NA	Pressão a 20°C	OIV-MA-AS314-02 – Res. Oeno 21/2003
Açúcares Totais	MAPA IN 24/2005 – Método 13	Contagem de vivas e mortas	Oreglia, Enologia: Teórico-Prática	Proteína	OIV. Res. 06/1990
		Corantes Artificiais	POP 006 – Fixação em lâ natural	Registro	NA
Aeróbios Mesófilos	Comp. of Met. For Microb. Exam	Densidade Relativa	POP 005 – Densimetria	Relação alc. peso x ext. seco red.	MAPA IN 24/2005 – Método 10
*Água Exógena	Conforme orçamento	Diglicosídeo de Malvidina	MAPA IN 24/2005 – Método 15	Resveratrol	Sautter, Det. Resv. Sucos, 2005
Álcool	POP 004 – Densimetria	Estabilidade Tartárica	OIV Res. 06/1990 - Frio	SO2L	Gibert, Anal. Vini e Bev. Spir, 9 ^{ed.} , 2007
Álcool metílico	POP 024 – Cromatografia gasosa	Ésteres	MAPA IN 24/2005	SO2T	POP 012 - Titulometria
Álcoois superiores	MAPA IN 24/2005	Exame Organoléptico	MAPA IN 24/2005 – Método 01	Sólidos em suspensão	AOAC
Aldeídos	MAPA IN 24/2005	Extrato Seco Total	MAPA IN 24/2005 – Método 08	Sulfatos	MAPA IN 24/2005 – Método 19
Antocianos	Barceló, JG – Téc. Anal. Para vinhos	Extrato Seco Reduzido	MAPA IN 24/2005 – Método 09	SWAB	Ágar DRBC – APHA 4 ^{ed}
APA	Study Must Nit e Enz. Anal., 1985	Furfural	MAPA IN 24/2005	Taninos	Barceló, JG – Téc. Anal. Para vinhos
Bactérias Ácido Tolerantes	Oran. Ser. – Sart. AG – APHA 1962	Grau Babo	MAPA IN 24/2005	Teste de Volume	Portaria 248, 17/07/2008
Básicas	NA	Grau Brix	MAPA IN 24/2005	Transmitância	Espectrofotometria
Beta-glucano	Teste alcoólico qualitativo	IC (420, 520 e 620)	Barceló, JG – Téc. Anal. Para vinhos	Turbidez	Ough C.S, Met. Anal. of musts And wines
Bolores e Leveduras	V– Plaq. Sch. Potti. S– Ágar DRBC, 4 ^{ed}	Índice de Filtrabilidade	ASTM D4189	%dTAT	Somer (Blouin 1992)

OBS.: *Análise terceirizada.

Entregue por (nome): _____ **Assinatura:** _____ Aprovo o solicitado acima.

PREENCHIMENTO DO LABORATÓRIO

Data do recebimento: _____ **Nº do orçamento:** _____ **Prazo previsto para entrega dos resultados:** _____

	Formulário de solicitação de análise	Cód.: FOR PGQ 015/1 Rev.: 06 Pág.: 01 Data: 07/10/16

Cliente:	Data:
Identificação da Amostra:	

Lote:	Safra:	Tanque:	Capacidade:
--------------	---------------	----------------	--------------------

OBS.:

Análise	Método	Análise	Método	Análise	Método
Acetaldeído	Beutler, Enzymatic analysis, 3 ^{ed.} , 1984	Brettanomyces	Plaq./Meio Sel. - Millipore	IPT	Barceló, JG – Téc. Anal. Para vinhos
Acidez fixa	MAPA IN 24/2005 – Método 07	*Carbono	Conforme orçamento	Microscopia	Giannesi e Matta – Trat. Di. cien. Tec. Enol. 1987
Ácido Láctico	Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub, 1969	Cinzas	MAPA IN 24/2005 – Método 11	Minerais (Ca, K, Mg)	Kaplan, 1996 Henry, 1974: Clin. Chem. E.D, 1957
Ácido Málico	Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub, 1969	Cloretos	MAPA IN 24/2005 – Método 17	*Ocratoxina A	Conforme orçamento
Ácido Sórico	OIV OENO 06/2006	Completa (espumante)	NA	Oxigênio Dissolvido	Método eletrométrico
Acidez Total	POP 002 – Titulometria	Completa (suco)	NA	Pectina	OIV. Res. 06/1990
Acidez Volátil	POP 003 – Titulometria	Completa (vinho)	NA	PH	MAPA IN 24/2005 – Método 04
Ácido Benzoico	OIV OENO 06/2006	Completa (uva)	NA	Pressão a 20°C	OIV-MA-AS314-02 – Res. Oeno 21/2003
Açúcares Totais	MAPA IN 24/2005 – Método 13	Contagem de vivas e mortas	Oreglia, Enologia: Teórico-Prática	Proteína	OIV. Res. 06/1990
		Corantes Artificiais	POP 006 – Fixação em lâ natural	Registro	NA
Aeróbios Mesófilos	Comp. of Met. For Microb. Exam	Densidade Relativa	POP 005 – Densimetria	Relação alc. peso x ext. seco red.	MAPA IN 24/2005 – Método 10
*Água Exógena	Conforme orçamento	Diglicosídeo de Malvidina	MAPA IN 24/2005 – Método 15	Resveratrol	Sautter, Det. Resv. Sucos, 2005
Álcool	POP 004 – Densimetria	Estabilidade Tartárica	OIV Res. 06/1990 - Frio	SO2L	Gibert, Anal. Vini e Bev. Spir, 9 ^{ed.} , 2007
Álcool metílico	POP 024 – Cromatografia gasosa	Ésteres	MAPA IN 24/2005	SO2T	POP 012 - Titulometria
Álcoois superiores	MAPA IN 24/2005	Exame Organoléptico	MAPA IN 24/2005 – Método 01	Sólidos em suspensão	AOAC
Aldeídos	MAPA IN 24/2005	Extrato Seco Total	MAPA IN 24/2005 – Método 08	Sulfatos	MAPA IN 24/2005 – Método 19
Antocianos	Barceló, JG – Téc. Anal. Para vinhos	Extrato Seco Reduzido	MAPA IN 24/2005 – Método 09	SWAB	Ágar DRBC – APHA 4 ^{ed}
APA	Study Must Nit e Enz. Anal., 1985	Furfural	MAPA IN 24/2005	Taninos	Barceló, JG – Téc. Anal. Para vinhos
Bactérias Ácido Tolerantes	Oran. Ser. – Sart. AG – APHA 1962	Grau Babo	MAPA IN 24/2005	Teste de Volume	Portaria 248, 17/07/2008
Básicas	NA	Grau Brix	MAPA IN 24/2005	Transmitância	Espectrofotometria
Beta-glucano	Teste alcoólico qualitativo	IC (420, 520 e 620)	Barceló, JG – Téc. Anal. Para vinhos	Turbidez	Ough C.S, Met. Anal. of musts And wines
Bolores e Leveduras	V– Plaq. Sch. Potti. S– Ágar DRBC, 4 ^{ed}	Índice de Filtrabilidade	ASTM D4189	%dTAT	Somer (Blouin 1992)

OBS.: *Análise terceirizada.

Entregue por (nome): _____ **Assinatura:** _____ Aprovo o solicitado acima.

PREENCHIMENTO DO LABORATÓRIO

Data do recebimento: _____ **Nº do orçamento:** _____ **Prazo previsto para entrega dos resultados:** _____