



Formulário de solicitação de análise

Cód.: FOR PGQ 015/1
Rev.: 07 Pág.: 01
Data: 18/03/19

Cliente: _____ Data: _____

Identificação da Amostra: _____

Lote: _____ Safra: _____ Tanque: _____ Capacidade: _____

OBS./OUTRAS ANÁLISES: _____

| Análise | Método | Análise | Método | Análise | Método |
|----------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1-butanol | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Cinzas | MAPA IN 24/2005 – Método 11 | Índice de Filtrabilidade | Man. Inst. e Manut. - MasterMind |
| Acidez fixa | MAPA IN 24/2005 – Método 07 | Cloretos | MAPA IN 24/2005 – Método 17 | Índice de Polif. Totais (IPT) | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 |
| Ácido cítrico | Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub., 1969 | *Cobre | Conforme orçamento | Microscopia | Giannessi P.; Matta M., 1987 |
| Ácido Láctico | Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub., 1969 | Coliformes totais | AOAC 991.14 e Guia 3M TM Petrifilm | Minerais (Ca e K) | Kaplan, L.A.; Pesce A.J. 1996. Schall E.D., 1957 |
| Ácido Málico | Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub., 1969 | Contagem de vivas e mortas | Oreglia, F. 2ª ed., 1979 | Nitrogênio Pront. Assimil. (APA/NPA) | Bergmeyer, H. U., 3 nd ed. |
| Ácido Sórbico | Fonseca, F. J. R. et al., 2013 | Cor (420, 520 e 620) | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 | Oxigênio Dissolvido | Thermo Electron Corp. Método eletrométrico |
| Acidez Total | POP 002 – Titulometria | Cor suco concent. (430 e 520) | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 | Pectina | OIV, 2016 – Res. 06/1990 |
| Acidez Volátil | POP 003 – Titulometria | Corantes Artificiais | POP 006 – Fixação em lâ natural | pH | MAPA IN 24/2005 – Método 04 |
| Ácido Benzóico | Fonseca, F. J. R. et al., 2013 | Densidade Relativa | POP 005 – Densimetria | Pressão a 20°C | OIV-MA-AS314-02 – Res. Oeno 21/2003 |
| Açúcares Totais | MAPA IN 24/2005 – Método 13 | Diglicosídeo de Malvidina | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Proteína | OIV, 2016 – Res. 06/1990 |
| Aeróbios Mesófilos | Comp. of Met. for Microb. Exam Foods, 5ª ed. 2015 | Edulcorantes sintéticos | MAPA IN 24/2005 – Método 20 | *Salmonella | Conforme orçamento |
| *Água Exógena | Conforme orçamento | Estabilidade Tartárica (6 dias) | OIV, 2016 – Res. 06/1990 | SO2 Livre | Becchetti R. 9ª ed., 2007 |
| Álcool metílico | POP 024 – Cromatografia gasosa | Estabilidade Tartárica - Cálcio | Man. Inst. 2016 Magic+ V_1_01 - 09/17 | SO2 Total | POP 012 - Titulometria |
| **Alcoois superiores | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Estabilidade Tartárica - Potássio | Man. Inst. 2016 Magic+ V_1_01 - 09/17 | Sólidos solúveis (Brix) a 20°C | MAPA IN 24/2005 – Método 08 |
| Aldeídos (acetaldeído) | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Ésteres (Acetato de etila) | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Sólidos insolúveis (em suspensão) | AOAC 20ª ed., 2016. Método 920.151 |
| Análise sensor. descritiva | MAPA IN 24/2005 – Método 01 | **Extrato Seco Reduzido | MAPA IN 24/2005 – Método 09 | *Sorbitol | Conforme orçamento |
| Antocianos | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 | **Extrato Seco Total | MAPA IN 24/2005 – Método 08 | Sulfatos | MAPA IN 24/2005 – Método 19 |
| Bactérias Ácido Tolerantes | Microb. Methods. EPA-600/8-78-017, 1978 | *Florizina | Conforme orçamento | SWAB | Manual COPAN, código 09, rev. 05/2004 |
| Beta-glucano | Pall Corporation. Cod.: C809. Data: 24.04.07 | Furfural | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Teste de Volume | Portaria INMETRO/MDIC nº 248 de 17/07/2008 |
| Bolores e Leveduras | Vin.– Plağ. Sch., Potti. Suço– ÁGAR DRBC | Gradação alcoólica a 20°C | POP 004 – Densimetria | Transmitância | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 |
| *Carbono | Conforme orçamento | Grau Babo | Becchetti R. 9ª ed., 2007 | Turbidez | Ough C.S.; Amerine M. A., 1988 |

OBS.: *Análise terceirizada. **Conjuntos: -Alcoois superiores: 1-propanol, 2-metil-1-butanol, 3-metil-1-butanol e 2-metil-1-propanol. -Extrato seco total: Gradação alcoólica a 20°C e Densidade relativa. -Extrato seco reduzido: Extrato seco total, Açúcares totais e Sulfatos.

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.: 07 Pág.: 01
Data: 18/03/19

Cliente: _____ Data: _____

Identificação da Amostra: _____

Lote: _____ Safra: _____ Tanque: _____ Capacidade: _____

OBS./OUTRAS ANÁLISES: _____

| Análise | Método | Análise | Método | Análise | Método |
|----------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1-butanol | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Cinzas | MAPA IN 24/2005 – Método 11 | Índice de Filtrabilidade | Man. Inst. e Manut. - MasterMind |
| Acidez fixa | MAPA IN 24/2005 – Método 07 | Cloretos | MAPA IN 24/2005 – Método 17 | Índice de Polif. Totais (IPT) | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 |
| Ácido cítrico | Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub., 1969 | *Cobre | Conforme orçamento | Microscopia | Giannessi P.; Matta M., 1987 |
| Ácido Láctico | Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub., 1969 | Coliformes totais | AOAC 991.14 e Guia 3M TM Petrifilm | Minerais (Ca e K) | Kaplan, L.A.; Pesce A.J. 1996. Schall E.D., 1957 |
| Ácido Málico | Olschimke, Bestim. Apefl. Wei. Traub., 1969 | Contagem de vivas e mortas | Oreglia, F. 2ª ed., 1979 | Nitrogênio Pront. Assimil. (APA/NPA) | Bergmeyer, H. U., 3 nd ed. |
| Ácido Sórbico | Fonseca, F. J. R. et al., 2013 | Cor (420, 520 e 620) | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 | Oxigênio Dissolvido | Thermo Electron Corp. Método eletrométrico |
| Acidez Total | POP 002 – Titulometria | Cor suco concent. (430 e 520) | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 | Pectina | OIV, 2016 – Res. 06/1990 |
| Acidez Volátil | POP 003 – Titulometria | Corantes Artificiais | POP 006 – Fixação em lâ natural | pH | MAPA IN 24/2005 – Método 04 |
| Ácido Benzóico | Fonseca, F. J. R. et al., 2013 | Densidade Relativa | POP 005 – Densimetria | Pressão a 20°C | OIV-MA-AS314-02 – Res. Oeno 21/2003 |
| Açúcares Totais | MAPA IN 24/2005 – Método 13 | Diglicosídeo de Malvidina | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Proteína | OIV, 2016 – Res. 06/1990 |
| Aeróbios Mesófilos | Comp. of Met. for Microb. Exam Foods, 5ª ed. 2015 | Edulcorantes sintéticos | MAPA IN 24/2005 – Método 20 | *Salmonella | Conforme orçamento |
| *Água Exógena | Conforme orçamento | Estabilidade Tartárica (6 dias) | OIV, 2016 – Res. 06/1990 | SO2 Livre | Becchetti R. 9ª ed., 2007 |
| Álcool metílico | POP 024 – Cromatografia gasosa | Estabilidade Tartárica - Cálcio | Man. Inst. 2016 Magic+ V_1_01 - 09/17 | SO2 Total | POP 012 - Titulometria |
| **Alcoois superiores | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Estabilidade Tartárica - Potássio | Man. Inst. 2016 Magic+ V_1_01 - 09/17 | Sólidos solúveis (Brix) a 20°C | MAPA IN 24/2005 – Método 08 |
| Aldeídos (acetaldeído) | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Ésteres (Acetato de etila) | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Sólidos insolúveis (em suspensão) | AOAC 20ª ed., 2016. Método 920.151 |
| Análise sensor. descritiva | MAPA IN 24/2005 – Método 01 | **Extrato Seco Reduzido | MAPA IN 24/2005 – Método 09 | *Sorbitol | Conforme orçamento |
| Antocianos | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 | **Extrato Seco Total | MAPA IN 24/2005 – Método 08 | Sulfatos | MAPA IN 24/2005 – Método 19 |
| Bactérias Ácido Tolerantes | Microb. Methods. EPA-600/8-78-017, 1978 | *Florizina | Conforme orçamento | SWAB | Manual COPAN, código 09, rev. 05/2004 |
| Beta-glucano | Pall Corporation. Cod.: C809. Data: 24.04.07 | Furfural | MAPA IN 24/2005 – Método 15 | Teste de Volume | Portaria INMETRO/MDIC nº 248 de 17/07/2008 |
| Bolores e Leveduras | Vin.– Plağ. Sch., Potti. Suço– ÁGAR DRBC | Gradação alcoólica a 20°C | POP 004 – Densimetria | Transmitância | Barceló, J. G., 1 st. ed., 1990 |
| *Carbono | Conforme orçamento | Grau Babo | Becchetti R. 9ª ed., 2007 | Turbidez | Ough C.S.; Amerine M. A., 1988 |

OBS.: *Análise terceirizada. **Conjuntos: -Alcoois superiores: 1-propanol, 2-metil-1-butanol, 3-metil-1-butanol e 2-metil-1-propanol. -Extrato seco total: Gradação alcoólica a 20°C e Densidade relativa. -Extrato seco reduzido: Extrato seco total, Açúcares totais e Sulfatos.

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

PREENCHIMENTO DO LABORATÓRIO
Data do recebimento: _____ Nº do orçamento: _____ Prazo previsto para entrega dos resultados: _____