



LABOCYL

SOLICITUD DE ANALISIS GRUPOS

DATOS DEL CLIENTE			
CONTACTO		TELÉFONO	
EMPRESA		C.I.F./D.N.I.	
DIRECCIÓN		E-MAIL	
DATOS DE LA MUESTRA			
	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3
REFERENCIA CLIENTE			
TIPO DE VINO			
REFERENCIA LABORATORIO			

Nota: Para diferentes muestras con diferentes analíticas por muestras es necesario rellenar un boletín por muestra. Para muestras diferentes con la misma analítica rellenar un boletín

ANÁLISIS DE UVAS / MOSTOS		ANÁLISIS DE FERMENTACIÓN	
Grupo 1: Análisis de uvas simple		Grupo 12: Grupo de seguimiento azúcar	
Grupo 2: Análisis de mosto simple		Grupo 13: Grupo de seguimiento azúcar plus	
Grupo 3: Análisis de uvas		Grupo 14: Grupo de seguimiento de fermentación maloláctica	
Grupo 4: Análisis de mosto Tipo I		Grupo 15: Grupo de seguimiento de fermentación maloláctica plus	
Grupo 5: Análisis de mosto Tipo II		ANÁLISIS DE CONTROL	
Grupo 6: Análisis de uvas completo Tipo I		Grupo 16: Grupo de seguimiento de control blanco	
Grupo 7: Análisis de mosto completo Tipo II		Grupo 17: Grupo de seguimiento de control tinto	
Grupo 8: Análisis de uvas completo Tipo II		Grupo 18: Grupo de conservación básico	
Grupo 9: Análisis de mosto completo Tipo II		Grupo 19: Grupo de conservación básico plus	
Grupo 10: Color uvas / mostos simple		ANÁLISIS DE LIAS FILTRADAS	
Grupo 11: Color uvas / mostos completo		Grupo 36: Grupo de análisis de lias filtradas	
ANÁLISIS DE ESTABILIDAD		ANÁLISIS DE CRIANZA Y MICROOXIGENACIÓN	
Grupo 25: Grupo de estabilidad tartárica: Test de frío		Grupo 22 Grupo de Microoxigenación	
Grupo 26: Grupo de estabilidad materia colorante		Grupo 23 Grupo de Microoxigenación control	
Grupo 27: Grupo de estabilidad tartárica: Método Bulton		Grupo 24: Grupo preparación para crianza	
Grupo 28: Grupo de estabilidad de pardeamiento: test pinking		ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO	
Grupo 29: Grupo de estabilidad protéica		Grupo 44: Grupo de análisis organoléptico	
Grupo 30: Grupo estabilidad microbiológica		ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y ORGANOLÉPTICO	
ANÁLISIS CONTROL DE EMBOTELLADO		Grupo 45: Grupo de informe completo	
Grupo 37: Grupo control de embotellado blanco		ANÁLISIS DE COLOR	
Grupo 38: Grupo control de embotellado tinto		Grupo 20: Grupo color	
ANÁLISIS CONTROL DE POST-EMBOTELLADO		Grupo 21: Grupo color plus	
Grupo 39: Grupo control de post-embotellado blanco		ANÁLISIS DE ALERGENOS ANÁLISIS CONTROL DE CALIFICACIÓN	
Grupo 40: Grupo control de post-embotellado tinto		Grupo 54: Ocratoxina A	
ANÁLISIS CONTROL DE CALIFICACIÓN		Grupo 55: Histamina	
Grupo 41: Grupo control de calificación		Grupo 56: Ovoalbumina	
ANÁLISIS DE METALES		Grupo 57: Caseína	
Grupo 50: Grupo de metales (36 metales)		Grupo 58: Lisozima	
ANÁLISIS DE PESTICIDAS PARA VINO ECOLÓGICO		ACUERDO CON EL CLIENTE	
Grupo 51: Análisis ecológico Básico (200 pesticidas)		1. Los métodos empleados serán los definidos en la tarifa de precios. Vigente.	
Grupo 52: Análisis ecológico completo (300 pesticidas)		2. El cliente será informado de cualquier desviación que se produzca respecto a este contrato.	
Grupo 53: Análisis multiresiduo pesticidas polares		3. Los informes de ensayo incluirán los datos administrativos y los datos que figuren en la solicitud de entrada necesarios para la correcta identificación de la muestra. Una vez autorizado y emitido el Informe no se podrán modificar ni incorporar otros datos que no estuvieran disponibles en el momento de la ejecución del ensayo, en la solicitud de muestras presentada.	
ANÁLISIS CONTROL DE MICROBIOLOGÍA		4. Los resultados de los ensayos serán enviados en soporte informático a través de correo electrónico en todos los casos a no ser que el cliente solicite otros métodos	
Grupo 42: Grupo control de microbiología básico		5. Confidencialidad: Todos los datos de muestras, analíticas y resultados son estrictamente confidenciales, están protegidos en el sistema y por contratos de confidencialidad del personal.	
Grupo 43: Grupo control de microbiología tinto		Cuando el laboratorio tenga que hacer pública alguna información relacionada con el servicio prestado se precisará la aprobación por escrito del cliente. En el caso de que se tenga que proporcionar información del cliente por un requerimiento legal o reclamación por autoridad competente se informará por escrito al cliente, salvo que esté prohibido por la ley.	

NOTA: Existe publicado y a disposición del cliente un Catálogo de Servicios Analíticos donde se establecen las determinaciones, los métodos de análisis y los precios.

Observaciones:

Firma cliente

Recepcionado por

En cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales serán incorporados a un fichero titularidad de Labocyl S.L., con la finalidad de la gestión administrativa. La legitimación para el uso de sus datos, está basada en la prestación de servicios. Sus datos podrán ser cedidos a aquellas entidades que lo necesiten para poder prestarles nuestros servicios o por obligación legal. Se procede a tratar sus datos de manera lícita, leal, transparente adecuada, pertinente, limitada, exacta y actualizada. Mientras no nos comuniquen lo contrario entenderemos que sus datos no han sido modificados y que usted se compromete a notificarnos cualquier cambio. De acuerdo con la normativa vigente podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión y portabilidad de sus datos, de limitación y oposición a su tratamiento, así como revocar el consentimiento prestado, dirigiendo su petición a la dirección postal abajo indicada, adjuntando una fotocopia de su DNI. Si considera que sus datos han sido vulnerados, puede dirigirse a la Autoridad de Control competente, para presentar la reclamación pertinente.



C/Tomas Bayón nº13 47491 La Seca (Valladolid)



info@labocyl.es



655 932 438

Los ensayos Los ensayos marcados con un (*) no están amparados por la acreditación de ENAC, consultar acreditaciones en tarifas de grupos.

A-PG-404-03-02/4