

## **Términos y Condiciones de Análisis Laboratorio Agroenológico UCM**

- El Cliente se compromete en la confidencialidad y seguridad de los términos y condiciones requeridas por el Laboratorio Agroenológico UCM Ltda.
- El Laboratorio entregara los resultados en un informe de análisis o boletín de exportación dependiendo el tipo de muestra. Estos análisis deben realizarse en los plazos estipulados según Lista de Análisis.
- El informe se entregara al Cliente vía email al termino del análisis, y el informe físico vía correspondencia al final de cada mes en conjunto con su correspondiente factura.
- El informe de análisis y boletín de exportación es propiedad del Cliente y solo podrá reproducirse parcialmente previa autorización escrita del Laboratorio. Los procedimientos utilizados son propiedad del Laboratorio.
- Una vez recibido el informe de análisis o boletín de exportación por el Cliente, dispone de 5 días hábiles para realizar los reclamos pertinentes. Si la repetición de estos análisis son distintos al original el Laboratorio se responsabilizara el costo, por el contrario el Cliente asumirá el costo de estos.
- Los servicios de muestreo no son parte del alcance del Laboratorio, por lo tanto las muestras son proporcionadas por el Clientes, el cual se responsabiliza de su origen y naturaleza.
- En caso que los envases que contengan las muestras sean propiedad del Cliente, este deberá informar previamente en la solicitud de análisis la devolución de estos.
- El Cliente proporcionara 6 botellas de 750 cc para el análisis de boletines de exportación, y una botella de contramuestra para los análisis de corrientes.
- El Laboratorio cuenta con el personal, equipamiento e infraestructuras adecuadas para la realización de los análisis descritos en la tabla.
- El Laboratorio es un Laboratorio Oficial para Análisis de Vinos de Exportación y Segundos y Terceros Análisis, según Resolución SAG N° 99 del 14 de Enero de 1997. Acreditación actualizada por Resolución SAG N° 7.348 del 26 de Noviembre de 2013.
- El Laboratorio es un Organismo inscrito en el Registro del Sistema Nacional de Acreditación de Terceros para Certificar Denominación de Origen de Uvas y Vinos, según Resolución SAG N° 5609 del 31 de Julio de 2014.
- El Laboratorio es un Laboratorio acreditado por INN bajo Norma NCh-ISO 17025 LE 1215.

## LISTA DE ANÁLISIS

### BOLETINES DE EXPORTACIÓN

Análisis	Tiempo Análisis	Método de Análisis	Cantidad
<b>Boletín Base con sodio</b>	1 a 2 días hábiles	Métodos OIV / SAG / propios	6 botellas de 750 cc
<b>Boletín Base sin sodio</b>	1 a 2 días hábiles	Métodos OIV / SAG / propios	6 botellas de 750 cc

### ANÁLISIS CORRIENTES

Análisis	Tiempo Análisis	Método de Análisis	Cantidad mínima
<b>Densidad d20/20</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF -01	750 cc
<b>Grado Alcohólico Real</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF-02	750 cc
<b>Grado Alcohólico Total</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF-04	375 cc
<b>Extracto seco OIV</b>	2 días hábiles	Método OIV-2012 MA-AS2-03B : 2009	375 cc
<b>Extracto seco gravimétrico</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF -05	375 cc
<b>Extracto seco reducido</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF -06	375 cc
<b>Azúcares reductores</b>	2 días hábiles	Método OIV-2012 MA-AS311-01 A :R2009 Modificado	375 cc
<b>Sacarosa</b>	2 días hábiles	LAGROE.07-PAE, versión 01	375 cc
<b>Acidez total</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 MA-AS313-01 : R2009	375 cc
<b>Acidez volátil</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 MA-AS313-02 : R2009	375 cc
<b>Acidez Fija</b>	2 días hábiles	Método OIV-2012 MA-AS-313-03 : R2009	375 cc
<b>pH</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 MA-AS313-15 : R2011	375 cc
<b>Sulfatos</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF -13	375 cc
<b>Cloruros</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 MA-AS321-02 : R2009	375 cc
<b>SO2 libre</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 MA-AS323-04A : R2009	750 cc
<b>SO2 total</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 MA-AS323-04A : R2009	750 cc
<b>Benzoato de sodio</b>	2 días hábiles	LAGROE.30-PAE,versión 01	375 cc
<b>Acido Sórbico</b>	2 días hábiles	LAGROE.30-PAE,versión 01	375 cc
<b>Materias colorantes extrañas</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF -18	375 cc
<b>Híbridos</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF -19	375 cc
<b>Ferrocianuro de potasio</b>	2 días hábiles	Método SAG -2004 qa/I-01/MA-BF -20	375 cc
<b>Acido cítrico</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 MA-AS313-09 : R2009	375 cc
<b>Sodio</b>	2 días hábiles	Método OIV-2012. MA-AS322-03A: R2009	375 cc
<b>Sodio Excedentario</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 OIV-MA-D1-03	375 cc
<b>Relación Alcohol Extracto</b>	2 días hábiles	Método SAG-2004 qa/I-01/MA-BF-21	375 cc
<b>Suma Alcohol-Acido</b>	2 días hábiles	Método SAG-2004 qa/I-01/MA-BF-22	375 cc

### PESTICIDA EN VINO

Análisis	Tiempo Análisis	Método de Análisis	Cantidad
<b>Pesticidas</b>	5 días hábiles	LAGROE.28 -PAE versión 03	750 cc

## OTROS ANALISIS

Análisis	Tiempo Análisis	Método de Análisis	Cantidad
<b>Acido Láctico</b>	2 días hábiles	Kit Enzimático	375 cc
<b>Acido Málico</b>	2 días hábiles	Kit Enzimático	375 cc
<b>Acido Tartárico</b>	2 días hábiles	HPLC	375 cc
<b>Acido Ascórbico</b>	2 días hábiles	Kit Enzimático	375 cc
<b>Azucares totales</b>	2 días hábiles	Método OIV -2012 MA-AS311-01 A : R2009	375 cc
<b>Alcalinidad de cenizas</b>	3 días hábiles	Calcinación y Titulación NaOH	375 cc
<b>Bacterias Acéticas</b>	5 días hábiles	Filtración sobre membrana 0.45 um	375 cc
<b>Bacterias Lácticas</b>	5 días hábiles	Filtración sobre membrana 0.45 um	375 cc
<b>Brettanomyces</b>	14 días hábiles	Filtración sobre membrana 0.45 um	375 cc
<b>Cobre</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Atómica	375 cc
<b>Color ( <math>\lambda</math> 620, 520, 420)</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Molecular	375 cc
<b>Calcio</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Atómica	375 cc
<b>Cenizas</b>	3 días hábiles	Gravimétrico	375 cc
<b>Carbohidratos</b>	3 días hábiles	Fenol Sulfúrico	375 cc
<b>Densidad óptica 280 nm</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Molecular	375 cc
<b>Estabilidad Proteica</b>	24 horas	Incubación a 50°C por 24 horas	375 cc
<b>Estabilidad tartárica</b>	2 días hábiles	Método Davis Modificado	375 cc
<b>Fosfato</b>	8 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Molecular	375 cc
<b>Fierro</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Atómica	375 cc
<b>Glicerol</b>	2 días hábiles	Kit Enzimático	375 cc
<b>Grasas</b>	3 días hábiles	Soxhlet	375 cc
<b>Glucosa-Fructuosa</b>	2 días hábiles	Kit Enzimático	375 cc
<b>Hongos y Levaduras</b>	5 días hábiles	Filtración sobre membrana 0.45 um	375 cc
<b>Histaminas</b>	4 días hábiles	HPLC	375 cc
<b>Índice antocianico</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Molecular	375 cc
<b>Índice de Colmatación</b>	2 días hábiles	Filtración al vacío por membrana 0.45 um	375 cc
<b>Levaduras</b>	5 días hábiles	Filtración sobre membrana 0.45 um	375 cc
<b>Metanol</b>	3 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Molecular	375 cc
<b>Magnesio Mg</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Atómica	375 cc
<b>Manganeso Mn</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Atómica	375 cc
<b>Nitrógeno</b>	4 días hábiles	Kjeldahl	375 cc
<b>Natamicina</b>	4 días hábiles	HPLC	375 cc
<b>Ocratoxina A</b>	5 días hábiles	HPLC	375 cc
<b>O2 disuelto</b>	2 días hábiles	Medidor de Oxígeno disuelto	375 cc
<b>Potasio</b>	2 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Atómica	375 cc
<b>Plomo</b>	4 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Atómica	375 cc
<b>Presión - CO2</b>	2 días hábiles	Manométrico	375 cc
<b>Polifenoles Totales</b>	3 días hábiles	Folin-Ciocalteu	375 cc

<b>Análisis</b>	<b>Tiempo Análisis</b>	<b>Método de Análisis</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Proteínas</b>	4 días hábiles	Kjeldahl	375 cc
<b>Turbidez</b>	2 días hábiles	Turbidímetro	375 cc
<b>Taninos</b>	3 días hábiles	Folin- Ciocalteu/ Albumina	375 cc
<b>Zinc</b>	4 días hábiles	Espectrofotometría Absorción Atómica	375 cc
<b>Fermentación maloláctica</b>	2 días hábiles	Cromatografía en papel	375 cc