

N.º: _____ / _____

Antes de preencher e enviar verificar em <https://www.cvrdao.pt/pt/formularios-de-comunicacao-certificacao/> a versão em vigor.

Data: _____ Prazo máximo de emissão dos resultados: 4 dias úteis (a).

Nome: _____

Identificação das Amostras	Vinho		Vinho Espumante		Outro (especifique)
	T	B	T	B	
Total					

Assinalar com um X os ensaios pretendidos.

ENSAIO	METODO DE ENSAIO	PREÇO UNITÁRIO EURO (+)
Acidez Fixa ☉ (Cálculo)	OIV-MA-AS313-03:R2009 (1) e MI34 - Revisão 6, 2023 (2)	0.45
Acidez Total ☉ (Titrimetria)	OIV-MA-AS313-01:R2015 (2) e MI32- Revisão 7,2023 (1)	1.50
Acidez Volátil (sem dedução dos interferentes – ácido sórbico e ácido salicílico) (Destilação e Titrimetria) ☉ (1) Ácido Acético (Acidez Volátil) (Enzimático) ☉ (1)	MI38 – Revisão 7, 2023 e MI23 - Revisão 8, 2023	2.50
Ácido L-Ascórbico (Titrimetria)	MI16 – Revisão 4, 2020	2.00
Ácido Cítrico ☉ (1) (Enzimático)	MI15 – Revisão 9, 2023	6.50
Ácido Láctico (Enzimático)	OIV-MA-AS313-07:R2009	9.50
Ácido L-Málico ☉ (2) (Enzimático)	MI24 - Revisão 9, 2023	6.50
Ácido Sórbico ☉ (2) (Destilação e Espect. UV/VIS)	OIV-MA-AS313-14A:R2009	5.50
Ácido L-Tartárico (Espectrometria)	MI30 – Revisão 5, 2020	12.50
Açúcares não Redutores ☉ (2) (Cálculo)	MI28 – Revisão 7, 2023	0.45
Açúcares – Substâncias Redutoras ☉ (2) (Defecação e Titrimetria)	OIV-MA-AS311-01A:R2009	6.50
Açúcares Totais ☉ (2) (Defecação e Titrimetria)	NP 2224: 1988	6.50
Alcalinidade da Cinza (Titrimetria)	OIV-MA-AS2-05:R2009	3.00
Álcool em Volume (para V, VE e VF)	MI05 –Revisão 5, 2022 (FTIR)	2.00
Análise Sensorial ☉ (4) (c)	MI43 – Revisão 4, 2022 e MI44 Revisão 4, 2020	8.00
Antocianinas (Espectrofotometria UV/VIS)	MI21 –Revisão 4, 2020	3.00
Cálcio ☉ (2) (Espectrofotometria Absorção Atómica)	MI03 - Revisão 8, 2023	8.00
Cinza ☉ (1) (Gravimetria)	OIV-MA-AS2-04:R2009	6.00
Cloretos ☉ (1) (Titulação Potenciométrica)	OIV-MA-AS321-02:R2009	6.25
Cobre ☉ (1) (Espectrofotometria Absorção Atómica)	MI02 – Revisão 8, 2023	7.75
Densidade Relativa 20°C (Cálculo) ☉ (1)	OIV-MA-AS2-01:R2021	0.45
Densidade Relativa a 20 °C (Densimetria Eletrónica) ☉ (1)	OIV-MA-AS2-01:R2021	0.45
D-Glucose (Enzimático)	MI42 –Revisão 8, 2021	15.00
D-Glucose+D-Frutose ☉ (1) (Enzimático)	MI07 –Revisão 9, 2023	15.00
Dióxido de Enxofre Combinado	MI36 – Revisão 7, 2023 ☉ (1) (Potenciometria) e NP 2220:1987 (Titrimetria)	2.00
Dióxido de Enxofre Livre	MI09 –Revisão 5, 2020 (Titrimetria), MI35 –Revisão 7, 2023 ☉ (1) (Potenciometria) e NP 2220:1987 (Titrimetria)	2.00
Dióxido de Enxofre Total	MI10 – Revisão 6, 2020 (Titrimetria) e MI37 – Revisão6, 2023 ☉ (1) (Cálculo) e NP 2220:1987 (Cálculo) e OIV-MA-AS323-04A2:R2021 (Frantz Paul)	2.00
Edulcorantes Sintéticos	MAPA – Método 20	10.00
Ensaio Microbiológico (b)	MI14 –Revisão 2, 2017	12.50
Extracto Não Redutor ☉ (1) (cálculo)	OIV-MA-AS2-03B:R2012	0.45
Extracto Seco Reduzido (cálculo)	OIV-MA-AS2-03B:R2012	0.45
Extracto Seco Total ☉ (1) (cálculo)	OIV-MA-AS2-03B:R2012	1.10
Fenóis Totais (Espectrofotometria UV/VIS)	MI22 – Revisão 4, 2020	3.00
Fenóis Voláteis em Vinhos (Extração e Cromatografia Gasosa)	MI33 – Revisão 4, 2020	40.00
Fermentação Maloláctica Pesquisa (1) (FTIR)	MI13 – Revisão 4, 2022	3.50
Ferro (Espectrofotometria Absorção Atómica) ☉ (2)	MI01 – Revisão 8, 2023	6.50
Fosfatos (Titrimetria)	MI11 – Revisão 4,2020	3.00
Glicerol (Enzimático)	MI12 – Revisão 4, 2020	17.00
Índice de Folin Ciocalteu (Espectrofotometria UV/VIS) b)	OIV-MA-AS2-10:R2009	10.00
Intensidade de Cor/Tonalidade (Espectrofotometria UV/VIS)	MI39 – Revisão 4, 2020 / MI40 – Revisão 3, 2020	3.30
Magnésio (Espectrofotometria Absorção Atómica)	OIV-MA-AS322-07:R2009	6.00
Massa Volúmica a 20 °C ☉ (1)	OIV-MA-AS2-01:R2021 (Areometria) e OIV-MA-AS2-01:R2021 (Densimetria Eletrónica)	2.10

ENSAIO	METODO DE ENSAIO	PREÇO UNITÁRIO EURO (+)
Pesquisa de Corantes Orgânicos Sintéticos (Função Ácida) (a) (2) (Extração)	MI26 – Revisão 5, 2020	2.10
Vinhos. Pesquisa dos Diglucósidos das Antocianidinas (Fluorescência)	NP 2276:1988	2.00
pH	OIV-MA-AS313-15:R2011 (1) (Potenciometria) e FTIR	3.30
Potássio (Espectrofotometria Absorção Atômica)	OIV-MA-AS322-02A:R2009	6.00
Relação Álcool em Peso / Extracto Não Redutor (Cálculo)	MI31 – Revisão 6, 2020	0.45
Sacarose (Cálculo)	NP 2225:1988 e MI41 – Revisão 5, 2020	0.45
Sacarose+D-Glucose+D-Frutose (1) (Enzimático)	MI08 – Revisão 9, 2023	15.00
Sobreprensão (espumantes e frisantes) (3) (Manométrica)	OIV-MA-AS314-02:R2003	2.50
Sódio (Espectrofotometria Absorção Atômica)	OIV-MA-AS322-03A:R2009	6.00
Sulfatos (2) (Gravimetria)	OIV-MA-AS321-05A:R2009	7.00
Teste de Estabilidade Físico-Química (b)	pr - NP 4236:1992	2.50
Título Alcoométrico Adquirido em Massa (Borras de Vinho)	MI27 – Revisão 4, 2020 (Destilação e Areometria) e OIV-MA-AS312-01:R2021 (Destilação e Densimetria Eletrónica)	4.10
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido (1)	MI04 – Revisão 7, 2023 (Areometria) e OIV-MA-AS312-01:R2021 (Densimetria Eletrónica)	3.75
Título Alcoométrico Volúmico Total (1) (Cálculo)	MI25 – Revisão 8, 2023	0.45
1-Butanol (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020 e NP 3263:1990 (Aguardente)	1.75
1-Propanol (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020 e NP 3263:1990 (Aguardente)	1.75
2-Butanol (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020	6.25
2-Butanol (Aguardente) (Cromatografia Gasosa)	NP 3263: 1990	4.00
Acetato de Etilo (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020 e NP 3263:1990 (Aguardente)	1.75
Álcool Alílico (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020 e NP 3263:1990 (Aguardente)	1.75
Álcoois Isoamílicos (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020 e NP 3263:1990 (Aguardente)	1.75
Álcoois Superiores Totais (Cromatografia Gasosa)	MI19 – Revisão 2, 2017	4.25
Etanal (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020 e NP 3263:1990 (Aguardente)	1.75
Isobutanol (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020 e NP 3263:1990 (Aguardente)	1.75
Metanol (Cromatografia Gasosa)	MI18 – Revisão 4, 2020 e NP 3263:1990 (Aguardente)	9.00
Total de Substâncias Voláteis (Cromatografia Gasosa)	MI20 – Revisão 2, 2017	2.50
Acidez Fixa (Aguardente) (Titrimetria)	OIV-MA-BS-12:R2009	1.50
Acidez Total (Aguardente) (Titrimetria)	OIV-MA-BS-12:R2009	1.50
Acidez Volátil (Aguardente) (Cálculo)	OIV-MA-BS-12:R2009	2.50
Cálcio (Aguardente) (Espectrofotometria Absorção Atômica)	NP 4082:1993	8.00
Cobre (Aguardente) (Espectrofotometria Absorção Atômica)	NP 2442:1988	7.75
Extracto Seco Total (Directo) – Aguardente (Gravimetria)	OIV-MA-BS-09:R2009	8.00
Ferro (Aguardente) (Espectrofotometria Absorção Atômica)	NP 2280:1988	6.50
Sódio (Aguardente) (Espectrofotometria Absorção Atômica)	NP 3594:1990	6.00
Título Alcoométrico Volúmico – Aguardente	OIV-MA-BS-02:R2009 (Areometria) e OIV-MA-BS-04 (Densimetria Eletrónica)	2.50
Potássio (Aguardente) (Espectrofotometria Absorção Atômica)	NP-3685:1991	8.00
Valor Calórico (cálculo)	AOAC Official Method 979.07	0.45

MI – Método Interno (+) - Acresce IVA à taxa legal em vigor (a) - Ensaio do âmbito da Acreditação (1- Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante. 2- Vinho. 3- Vinho Espumante e Vinho Frisante 4- Vinho e Vinho Espumante DO Dão, Vinho DO Lafões e Vinho IG Terras do Dão); (a) - Exceto em caso de força maior não imputável ao Laboratório; **Início dos Ensaios** – Primeiro dia útil após a data de receção; **Data de Finalização dos Ensaios** – indicada no Boletim de Ensaio (Mod021 e/ou Mod026); (b) – Tempo de resposta superior a 6 dias V-vinho; VE-vinho espumante; VF-vinho frisante; T-tinto; B-branco; (c) MI43 - Aspeto – Intensidade/Tonalidade de Cor, Aspeto – Limpidez, Aroma – Complexidade, Aroma – Intensidade, Sabor – Complexidade, Sabor – Equilíbrio, Sabor – Adstringência/ Amargor, Sabor – Corpo/Estrutura, Sabor – Fim de Boca; MI44 - Apreciação Global - Análise Sensorial.

A declaração de conformidade, emitida a pedido do cliente, é baseada na legislação aplicável e disponível através da página na internet da CVR do Dão, cuja regra de decisão contempla o valor da incerteza do método (se aplicável).

Este documento pode ser fotocopiado.

Observações: _____

Eu abaixo assinado declaro que tomei conhecimento e aceito as condições de contrato discriminadas.

Cliente: _____ Data: _____

Colaborador da CVR Dão: _____ Data: _____

N.º Ensaios solicitados: _____