

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 5, 2020 (2)  | 0.45                    |
| Acidez Total ☉ (Titrimetria)  | OIV-MA-AS313-01:R2015 (2) e MI32- Revisão 6,2020 (1)  | 1.50                    |
| Acidez Volátil (sem dedução dos interferentes – ácido sórbico e ácido salicílico) (Destilação e Titrimetria) ☉ (1)<br>Ácido Acético (Acidez Volátil) (Enzimático) ☉ (1) | MI38 – Revisão 6, 2020<br>e<br>MI23 - Revisão 7, 2020   | 2.50                    |
| Ácido L-Ascórbico (Titrimetria)   | MI16 – Revisão 4, 2020  | 2.00                    |
| Ácido Cítrico ☉ (1) (Enzimático)  | MI15 – Revisão 8 , 2021   | 6.50                    |
| Ácido Láctico (Enzimático)  | OIV-MA-AS313-07:R2009   | 9.50                    |
| Ácido L-Málico ☉ (2) (Enzimático)   | MI24 - Revisão 8, 2021  | 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 6, 2020  | 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 7, 2020  | 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 7, 2020  | 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 8, 2021   | 15.00                   |
| Dióxido de Enxofre Combinado  | MI36 – Revisão 6, 2020 ☉ (1) (Potenciometria) e NP 2220:1987 (Titrimetria)  | 2.00                    |
| Dióxido de Enxofre Livre  | MI09 –Revisão 5, 2020 (Titrimetria), MI35 –Revisão 6, 2020 ☉ (1) (Potenciometria) e NP 2220:1987 (Titrimetria)                                | 2.00                    |
| Dióxido de Enxofre Total  | MI10 – Revisão 6, 2020 (Titrimetria) e MI37 – Revisão5, 2020 ☉ (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 7, 2020  | 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) (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 8, 2021   | 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 6, 2020 (Areometria) e OIV-MA-AS312-01:R2021 (Densimetria Eletrónica)                           | 3.75                    |
| Título Alcoométrico Volúmico Total (1) (Cálculo)                        | MI25 – Revisão 7, 2020   | 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 (2) - 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: \_\_\_\_\_