

**ENSAIOS FÍSICO-QUIMÍCOS**
**Ano: 2024**

Refª	Designação	Técnica analítica	Quantidade de Vinho/Mosto (ml) ou de bagos (Un.)
050	Peso bagos	Pesagem	100
051	Volume de bagos	Medição direta	100
052	Volume de mosto	Medição direta	100
053	Álcool provável	Refratometria	100
054	Açúcares	Refratometria	100
001	Grau Baumé (1)	Cálculo	350
002	Massa volúmica (20° C)	Areometria	350
0104	Densidade relativa 20/20	Cálculo	350
003	Teor Alcoólico volúmico (Destilação)	Destilação + Densimetria Digital	150
071	Teor Alcoólico Volúmico (Ebuliometria)	Ebuliometria	150
004	pH	Potenciometria	25
005	Acidez volátil aparente	Destilação + volumetria	25
006	Acidez volátil corrigida (deduzida SO <sub>2</sub> )	Destilação + volumetria	25
007	Acidez fixa (2)	Cálculo	50
008	Acidez total	Volumetria	25
009	Anidrido Sulfuroso Livre	Iodimetria	30
010	Anidrido Sulfuroso Total	Iodimetria	30
011-O	Anidrido Sulfuroso Livre (ded. Ac. Ascórbico)	Arrastamento a frio + titrimetria	60
012-O	Anidrido Sulfuroso Total (ded. Ac. Ascórbico)	Arrastamento a quente + titrimetria	60
013	Extrato Seco total (3)	Cálculo	350
014	Açúcares Redutores	Volumetria	120
015	Extrato Seco não redutor (4)	Cálculo	200
056	Azoto alfa-amínico	Enzimático	10
057	Azoto amoniacal	Enzimático	10
025	Azoto assimilável (5)	Enzimático	10
026	Ácido L-Málico	Enzimático	10
091	Ácido acético	Enzimático	10
036	Cálcio	Enzimático	10
018	Glucose + Frutose (Açúcares totais)	Enzimático	10
027	Ácido L-Lático	Enzimático	10
075	Potássio	Enzimático	10
073	Glicerina	Enzimático	10
074	Ácido Tartárico	Enzimático	10
033	Antocianas	Enzimático	10
301	Coordenadas Cromáticas CIELab	Espectrofotometria UV/VIS	50
028	Densidade ótica (420nm, 520nm, 620nm) (6)	Espectrofotometria UV/VIS	10
031	Intensidade corante (7)	Cálculo	10
032	Tonalidade corante (8)	Cálculo	10
035	Polifenóis totais	Espectrofotometria UV/VIS	10
020	4-etilfenol e 4-etilguaicol	HPLC	300
062	Pesquisa e contagem de <i>Brettanomyces</i> viáveis	PCR	330
068	Pesquisa e contagem de leveduras	Meio de Cultura	250
069	Pesquisa e contagem de bactérias	Meio de Cultura	250
079	Pesquisa microbiológica	Exame a fresco	250
024	Sulfatos	Gravimetria	100
092	Sólidos em suspensão	Centrifugação + Cálculo	100
0105	Valor calórico	Cálculo	500

Refª	Designação	Técnica analítica	Quantidade de Vinho/Mosto (ml) ou de bagos (Un.)
070	Turbidez	Turbidimetria	20
040	Estabilidade proteica	Proteotest com filtração de amostra	100
041.1	Estabilidade tartárica (F)	Teste do frio e quantificação do cálcio	100
077	Estabilidade tartárica (MC)	Teste de mini contacto e quantificação do cálcio	100
059	Estabilidade corante	Teste do frio (6 dias - 4°C)	100
083	Estabilidade corante (MR)	Teste do frio (método rápido 0°C)	100
119	Teste de suscetibilidade ao <i>Pinking</i>	Método rápido (hiperoxidação)	750
042	Índice de Colmatagem	Quality filtration test	1.000
082	Ensaio pectinas	Teste ao álcool	100
082	Ensaio glucanos	Teste ao álcool	100
047	Ensaio Estabilidade proteica	Proteotest com filtração de amostra	750
048	Ensaio Estabilidade tartárica	Teste de mini contacto	750
049	Ensaio Estabilidade corante	Teste do frio	750
094	Ensaio de clarificação	Aplicação de produto enológico	750
099	Ensaio de afinamento	Aplicação de produto enológico	750
121	Filtração de amostra < 20 NTU	Filtração c/membranas de 0,65 ou 0,45µm	5.000
122	Filtração de amostra > 20 NTU	Filtração c/membranas de 0,65 ou 0,45µm	5.000

**Nota:**

- 1) Obriga a determinação da massa volúmica, mas, sem determinação do teor alcoólico adquirido.
- 2) Obriga a determinação da acidez total e acidez volátil deduzida SO<sub>2</sub>.
- 3) Obriga a determinação da massa volúmica, acidez volátil deduzida de SO<sub>2</sub> e teor alcoólico adquirido.
- 4) Obriga a determinação da massa volúmica, acidez volátil deduzida de SO<sub>2</sub>, teor alcoólico adquirido e açúcares totais.
- 5) Obriga a determinação do azoto amoniacal e α-amínico.
- 6) Inclui determinação densidade óptica 420nm - 520nm - 620 nm.
- 7) Inclui determinação da densidade óptica a 420, 520 e 620 nm.
- 8) Inclui determinação da densidade óptica a 420, 520 nm.

**Condições de Fornecimento:**

- 1 - As amostras devem ser recolhidas em garrafas de plástico previamente avinhadas.