



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

Análisis Bebidas Fermentadas

Agroanálisis UC cuenta con la Autorización del SAG para realizar la captación y análisis de bebidas fermentadas y vinagres de exportación.

El laboratorio de Servicios de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal les ofrece los siguientes precios.

Análisis	Detalle
Análisis de Exportación de Vino Blanco	Densidad (20°C), Grado alcohólico (20°C), Extracto seco, Azúcares reductores expresados en dextrosa, Sacarosa, Acidez total expresada $C_4H_6O_6$, pH, Sulfatos expresados en K_2SO_4 , Cloruros expresados en NaCl, Anhídrido sulfuroso libre, Anhídrido sulfuroso total, Acido Sorbico, Benzoato de Na, Materias colorantes extrañas, Híbridos, Ferrocianuro de Potasio, Contenido de CO_2 a 20°C (atm)
Análisis de Exportación de Vino Tinto y Rosé	Densidad (20°C), Grado alcohólico (20°C), Extracto seco, Azúcares reductores expresados en dextrosa, Sacarosa, Acidez total expresada $C_4H_6O_6$, pH, Sulfatos expresados en K_2SO_4 , Cloruros expresados en NaCl, Anhídrido sulfuroso libre, Anhídrido sulfuroso total, Acido Sorbico, Benzoato de Na, Materias colorantes extrañas, Híbridos, Ferrocianuro de Potasio, Contenido de CO_2 a 20°C (atm)
Análisis de Exportación de Vino Blanco + Cenizas + Alcohol Metílico	Densidad (20°C), Grado alcohólico (20°C), Extracto seco, Azúcares reductores expresados en dextrosa, Sacarosa, Acidez total expresada $C_4H_6O_6$, pH, Sulfatos expresados en K_2SO_4 , Cloruros expresados en NaCl, Anhídrido sulfuroso libre, Anhídrido sulfuroso total, Acido Sorbico, Benzoato de Na, Materias colorantes extrañas, Híbridos, Ferrocianuro de Potasio, Contenido de CO_2 a 20°C (atm), Ceniza, Alcohol Metílico

Teléfonos: +56 2 23544103 /4166/ 4127
agroanálisis@uc.cl
www.agroanálisis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

Análisis de Exportación de Vino Tinto y Rosé + Cenizas + Alcohol Metílico	Densidad (20°C), Grado alcohólico (20°C), Extracto seco, Azúcares reductores expresados en dextrosa, Sacarosa, Acidez total expresada $C_4H_6O_6$, pH, Sulfatos expresados en K_2SO_4 , Cloruros expresados en NaCl, Anhídrido sulfuroso libre, Anhídrido sulfuroso total, Acido Sorbico, Benzoato de Na, Materias colorantes extrañas, Híbridos, Ferrocianuro de Potasio, Contenido de CO_2 a 20°C (atm), Ceniza, Alcohol Metílico
Análisis exportación Vino Blanco (c/ácido cítrico)	Densidad (20°C), Grado alcohólico (20°C), Extracto seco, Azúcares reductores expresados en dextrosa, Sacarosa, Acidez total expresada $C_4H_6O_6$, pH, Sulfatos expresados en K_2SO_4 , Cloruros expresados en NaCl, Anhídrido sulfuroso libre, Anhídrido sulfuroso total, Acido Sorbico, Benzoato de Na, Materias colorantes extrañas, Híbridos, Ferrocianuro de Potasio, Contenido de CO_2 a 20°C (atm), Acido Cítrico
Análisis exportación Vino Tinto y Rosé (c/ácido cítrico)	Densidad (20°C), Grado alcohólico (20°C), Extracto seco, Azúcares reductores expresados en dextrosa, Sacarosa, Acidez total expresada $C_4H_6O_6$, pH, Sulfatos expresados en K_2SO_4 , Cloruros expresados en NaCl, Anhídrido sulfuroso libre, Anhídrido sulfuroso total, Acido Sorbico, Benzoato de Na, Materias colorantes extrañas, Híbridos, Ferrocianuro de Potasio, Contenido de CO_2 a 20°C (atm), Acido Cítrico
Análisis exportación Vino Blanco + Ceniza + Alcohol Metílico + Acido cítrico	Densidad (20°C), Grado alcohólico (20°C), Extracto seco, Azúcares reductores expresados en dextrosa, Sacarosa, Acidez total expresada $C_4H_6O_6$, pH, Sulfatos expresados en K_2SO_4 , Cloruros expresados en NaCl, Anhídrido sulfuroso libre, Anhídrido sulfuroso total, Acido Sorbico, Benzoato de Na, Materias colorantes extrañas, Híbridos, Ferrocianuro de Potasio, Contenido de CO_2 a 20°C (atm), Ceniza, Alcohol Metílico, Acido Cítrico

Teléfonos: +56 2 23544103 /4166/ 4127
agroanalisis@uc.cl
www.agroanalisis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

Análisis exportación Vino Tinto y Rosé + Ceniza + Alcohol Metílico + Ácido cítrico	Densidad (20°C), Grado alcohólico (20°C), Extracto seco, Azúcares reductores expresados en dextrosa, Sacarosa, Acidez total expresada $C_4H_6O_6$, pH, Sulfatos expresados en K_2SO_4, Cloruros expresados en NaCl, Anhídrido sulfuroso libre, Anhídrido sulfuroso total, Acido Sorbico, Benzoato de Na, Materias colorantes extrañas, Híbridos, Ferrocianuro de Potasio, Contenido de CO_2 a 20°C (atm)
Chequeo	pH, Grado alcohólico, Acidez volátil, Acidez total, Anhídrido Sulfuroso libre y total, Azúcar reductor, Densidad
Análisis de cationes	Ca ++ , Na +, Mg ++, K + ; mg/l
Análisis de Cobre y Hierro	(Cu y Fe) ICP-OES; mg/l
Análisis de Metales Pesados Plomo, Cadmio y Cromo	(Pb, Cd y Cr) ICP-OES; mg/l
Ácido Cítrico	Kit Enzimático; mg/l
Muestreo	Región Metropolitana
Muestreo	V y VI Región
Muestreo	IV y VII Región
Limpidez	NTU;
Análisis de Anhídrido Sulfuroso Libre	Método O.I.V. ; g/l
Análisis de Anhídrido Sulfuroso Total	Método O.I.V. ; g/l
Grado Alcohólico	Método O.I.V. ; ---
pH	Método O.I.V.; ----
Acidez Total	Método O.I.V. ; g/l
Acidez Volátil	Método O.I.V. ; g/l
Acido Sorbico	Método O.I.V. ; mg/l
Completo Alérgenos	Ei/Egg Proteína; Casein; Lysozym Kit Enzimático; mg/L

Teléfonos: +56 2 23544103 /4166/ 4127
agroanálisis@uc.cl
www.agroanálisis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

Alérgeno: Ei/Egg Proteína	Kit Enzimático; mg/l
Alérgeno: Casein	Kit Enzimático; mg/l
Alérgeno: Lysozym	Kit Enzimático; mg/l
Benzoato de Na	Método O.I.V. ; mg/l
Color (Intensidad de Color, Densidad Óptica)	Método O.I.V. ; ----
Azúcar Residual	Método O.I.V.; g/l
Taninos	Tanino Total por Precipitación con Metilcelulosa; mg/l
Antocianas	Método Puissant-Leon; mg/l
Extracción Pieles	Método Glorías; ----
Cobre	(Cu) ICP-OES; mg/l
Arsénico	(As) ICP-OES; mg/l
Zinc	(Zn) ICP-OES; mg/l
Partículas Extrañas	Cualitativo; ----
Extracto Seco	Método SAG; gr/l
Turbidez	NTU;
Matiz	Método espectrofotométrico; ----
Índice de Polifenoles Totales	Método Folin Ciocalteau;mg/l
Sulfuros Libre Referencia	Método Rapido de Iodimetria Directa Método SAG; mg/L
GAP	-----
YAN	Índice de Formaldehído; mg/l
Sulfatos	El análisis se realizará al jugo de la uva y se aplicará el método gravimétrico indicado para Vinos por el SAG. El resultado se expresará como sulfato de potasio en gramos por litro.

Teléfonos: +56 2 23544103 /4166/ 4127
agroanalisis@uc.cl
www.agroanalsis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

FAN	Índice de Formaldehído; mg/l
Sulfatos	Método O.I.V. ; gr/l
Boro	(B) ICP-OES; mg/l
Cadmio	(Cd) ICP-OES; mg/l
Sodio	(Na) ICP-OES; mg/l
Resveratrol	HPLC; mg/l
Híbridos	Análisis Cualitativo; ----
Metales Pesados	Arsénico (As), Cadmio (Cd), Cobre (Cu), Cromo (Cr), Hierro (Fe), Manganeso (Mn), Molibdeno (Mo), Níquel (Ni), Plomo (Pb), Zinc (Zn)
Metanol*	-----

Nota: Todos los valores están afectos a IVA.

*:Análisis Subcontratados

Captación de Muestras:

La muestra debe ser recolectada por un miembro acreditado perteneciente a nuestro personal.(solo en el caso de boletín de Exportación) Volumen de Muestra Requerida para análisis de Exportación: 7 botellas de 750 mL (si el vino esta embotellado en otro formato se requiere equivalencia en litros).

Volumen de Muestras

Para los análisis que no son de exportación se requieren 2-3 botellas de 750 ml.

Envío de Muestras:

El envío de las muestras debe realizarlo a nombre de Pontificia Universidad Católica, Laboratorio de Servicios Agronomía. Av. Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo. Atención: Lorena Villalobos.

La muestra debe venir debidamente identificada e incluir los datos de facturación, de envío de resultados y cualquier información adicional que desee incluir en el informe.

Teléfonos: +56 2 23544103 /4166/ 4127
agroanalisis@uc.cl
www.agroanalsis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

Tiempo de entrega: 7 días hábiles desde la recepción en el laboratorio de servicios, con su correspondiente identificación.

- Horario de recepción de Lunes a Viernes de 9:00 a 18:00 horas.

- Las muestras anuladas por el cliente después de 24 horas de haber sido recepcionadas por el laboratorio, serán facturadas considerando el equivalente al 50% del precio presupuestado. Dicha anulación debe ser por escrito.

El laboratorio de Servicios Agroanálisis UC le enviará la información del ingreso de muestras con el número de folio asignado por el laboratorio. Es de responsabilidad del cliente verificar la información y confirmar los datos. Por favor, no olvide revisar que estén incluidos todos los parámetros solicitados y que los datos de facturación estén correctos.

Para el pago de los servicios:

- Pontificia Universidad Católica de Chile, rut: 81.698.900-0
- Cuenta: 2546901-1
- Santander Santiago
- Enviar comprobante a agroanalisis@uc.cl

Teléfonos: +56 2 23544103 /4166/ 4127
agroanalisis@uc.cl
www.agroanalsis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile