

CLIENTE: _____ REFERENTE (SIG/SIG.RA): _____

Data arrivo campione _____
(a cura del laboratorio)

DESCRIZIONE CAMPIONE/I (campione senza valore, non destinato alla vendita):

Campionamento a cura del cliente eseguito secondo il protocollo di prelievo EN 125 revisione vigente disponibile su www.enocontrol.com

SINGOLE ANALISI FT-IR

(FOSS) (Metodo interno MIP 02) *

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Alcol effettivo | <input type="checkbox"/> Acido malico |
| <input type="checkbox"/> Acidità totale | <input type="checkbox"/> Acido lattico |
| <input type="checkbox"/> Acidità volatile | <input type="checkbox"/> Acido tartarico |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> Polifenoli totali |
| <input type="checkbox"/> Zuccheri totali (G+F) | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Estratto totale | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Estratto non riduttore | |

PACCHETTI ANALISI FT-IR (FOSS) (Metodo interno MIP 02) - Screening*

O Pacchetto FOSS 1 - MOSTI E UVE (°Brix, zuccheri (glucosio + fruttosio), acidità totale, pH, azoto prontamente assimilabile, acido malico)

O Pacchetto FOSS 2 - BASE (Alcol effettivo, zuccheri (glucosio + fruttosio), Alcol totale, pH, Acidità totale, Acidità volatile)

O Pacchetto FOSS 3 - BASE+MALOLATTICA (Alcol effettivo, zuccheri (glucosio + fruttosio), Alcol totale, pH, Acidità totale, Acidità volatile, Acido malico, Acido lattico)

O Pacchetto FOSS 4 -ROSSI FINITI (Alcol effettivo, zuccheri (glucosio + fruttosio), Alcol totale, pH, Acidità totale, Acidità volatile, Acido malico, Acido lattico, polifenoli totali)

O Pacchetto FOSS 5 -VINI ROSSI FULL (Alcol effettivo, zuccheri (glucosio + fruttosio), Alcol totale, pH, Estratto totale, Estratto non riduttore, Acidità totale, Acidità volatile, Acido malico, Acido lattico, Acido tartarico, polifenoli totali, Intensità e tonalità colore)

METALLI (Metodi normati OIV)

- Rame Ferro* Potassio*
 Zinco Calcio* Piombo
 _____ _____

SINGOLE ANALISI (METODI NORMATI OIV)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alcol effettivo (distillazione) | <input type="checkbox"/> Acido malico (enzimatico)* |
| <input type="checkbox"/> Acidità totale (titolazione) | <input type="checkbox"/> Acido lattico (enzimatico)* |
| <input type="checkbox"/> Acidità volatile (titolazione) | <input type="checkbox"/> Acido sorbico (spettrofotometria) |
| <input type="checkbox"/> pH (potenziometria) | <input type="checkbox"/> Cloruri (titolazione potenziometrica) |
| <input type="checkbox"/> Zuccheri totali (G+F) (enzimatico) | <input type="checkbox"/> Solfati (gravimetria) |
| <input type="checkbox"/> Zuccheri totali (G+F+S°) (enzimatico) | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Alcol metilico (gascromatografia) | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Estratto totale (densimetria) | |
| <input type="checkbox"/> Estratto non riduttore (densimetria + enzimatica) | |
| <input type="checkbox"/> Anidride solforosa totale (iodometria) | |
| <input type="checkbox"/> Anidride solforosa libera (iodometria) | |
| <input type="checkbox"/> Anidride solforosa totale (distillazione) | |
| <input type="checkbox"/> Anidride solforosa libera (distillazione) | °Saccarosio derivato da calcolo |

ANALISI MICROBIOLOGICHE (Metodi normati/interni) *

- Conta batteri Conta lieviti Brett (PCR)(met int)
 Brett (petri) _____ _____

ALTRE ANALISI (Metodi interni) *

- Acido tartarico (colorimetrico)
 Acido acetico (enzimatico)
 Azoto prontamente assimilabile (enzimatico)
 Stabilità tartarica (caduta conducibilità)
 Stabilità proteica (nefelometria)
 Torbidità (NTU)
 4-Etilfenolo 4-Etilguaiacolo

COLORE E SOSTANZE

POLIFENOLICHE (Metodi interni) *

- Intensità e tonalità colore (spettrofotometria)
 Antociani totali (spettrofotometria)
 Flavonoidi totali (spettrofotometria)
 Polifenoli totali (spettrofotometria)
 Catechine (spettrofotometria)

ALTRE ANALISI/PACCHETTI

- Analisi tipo DOC/DOCG
 Analisi per etichetta nutrizionale (titolo alcolometrico, zuccheri totali (G + F), calorie in kcal e kJ*)

NOTE _____

*prova non accreditata da Accredia

Il cliente ha preso visione del listino prezzi, delle informazioni inerenti i metodi di prova e delle condizioni di fornitura riportate sul retro del presente modulo. Autorizza l'eventuale subappalto presso laboratorio terzo delle prove contrassegnate con simbolo "A" riportate sulla conferma d'ordine.

Firma cliente: _____

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

Oggetto

Il contratto ha per oggetto l'esecuzione da parte di Enocontrol Scarl e a favore del Cliente, delle prestazioni richieste sul presente modulo alle condizioni generali qui previste. Tali condizioni si applicano ai rapporti tra Enocontrol Scarl e il Cliente a eccezione di eventuali condizioni particolari convenute tra le parti in forma scritta.

Campioni e prove

Enocontrol Scarl si riserva di non procedere all'analisi di campioni in cattivo stato di conservazione o non adatti alle prove per insufficienza di prodotto o per insufficienza di informazioni circa le prove da eseguire o di identificazione del campione. Declina, inoltre, ogni responsabilità in merito alle informazioni identificative del campione sottoposto a prova campionato dal cliente.

Eventuali richieste di analisi aggiuntive su campioni già analizzati dal laboratorio dovranno pervenire per e-mail a eno@enocontrol.com. Enocontrol Scarl si riserva di eseguire le nuove prove richieste previa verifica della conformità del residuo del campione (presenza, quantità, integrità) e, in caso positivo, provvederà all'emissione di un nuovo Rapporto di Prova a integrazione di quello precedentemente emesso. In caso di errori occorsi nella redazione di un Rapporto di Prova, il laboratorio provvederà alla sostituzione dello stesso con emissione di un nuovo Rapporto di prova, specificandone la motivazione.

I campioni residui sono conservati per 12 ore dall'invio dei risultati di prova.

Le prove vengono effettuate con metodi di prova normati ufficialmente riconosciuti o secondo metodi interni. In presenza di più procedure di prova disponibili e in mancanza di esplicita richiesta da parte del Cliente, viene concordata quella ritenuta più conveniente alle esigenze del Cliente.

Enocontrol coopera con il Cliente e/o suoi rappresentanti o mediatori per eventuali chiarimenti e monitoraggi sulle prestazioni del laboratorio in relazione al lavoro eseguito, mediante concessione all'accesso al laboratorio da parte del Cliente per assistere all'esecuzione delle proprie prove, e/o invio di evidenze ai fini di verifica.

Nel caso in cui una o più prove richieste fossero subappaltate a un laboratorio esterno, anche in caso di guasti improvvisi alle proprie apparecchiature, Enocontrol Scarl procederà all'invio dei campioni presso il laboratorio qualificato scelto previa autorizzazione scritta del cliente.

Rapporti di Prova

I Rapporti di Prova saranno redatti in formato elettronico e saranno inviati tramite email all'indirizzo di posta elettronica indicato dal Cliente. La documentazione relativa alle prove è conservata per 48 mesi.

Dichiarazione di conformità

Qualora il cliente richieda al laboratorio di riportare dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche inerenti le prove si fa riferimento ai documenti forniti dal cliente stesso o a regolamenti e/o documenti normativi cogenti aggiornati.

Accreditamento

Enocontrol Scarl è accreditato ACCREDIA a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 con numero 00341. L'accREDITamento garantisce la competenza e imparzialità nell'esecuzione delle prove accreditate e indica la competenza tecnica e gestionale del laboratorio di prova, ma non costituisce approvazione ACCREDIA delle singole prove eseguite dal laboratorio stesso. Si precisa che nel caso in cui si richiedesse l'emissione di un Rapporto di prova contenente prove accreditate senza la presenza del marchio ACCREDIA, tale Rapporto di prova non è coperto da accreditamento e non può, pertanto, essere fornito a terze parti.

Enocontrol Scarl ha stipulato con ACCREDIA una convenzione con la quale, in virtù dell'accREDITamento in essere, sono stabilite norme di condotta, concessioni e responsabilità reciproche. L'elenco delle prove accreditate è consultabile sul sito www.enocontrol.com.

Reclami

Per inoltrare un reclamo il Cliente può inviare una e-mail a eno@enocontrol.com. La segnalazione sarà presa in carico dal laboratorio e il Cliente sarà informato relativamente alla gestione del reclamo.

Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento EU 2016/679 (GDPR), Enocontrol informa il cliente che i dati personali forniti saranno utilizzati esclusivamente per finalità correlate all'instaurazione e prosecuzione del contratto regolato dalle presenti condizioni. La comunicazione dei dati personali è facoltativa, ma è un requisito necessario per la regolare attuazione del contratto tra le parti. In caso di mancata comunicazione dei dati ne deriverà l'impossibilità di instaurare o proseguire il rapporto. I dati forniti dal cliente saranno trattati con strumenti informatici e cartacei. Il titolare del trattamento dei dati è Enocontrol nella persona del presidente in carica ed è contattabile rivolgendo richiesta scritta a: Enocontrol Scarl, Corso Enotria 2/C Alba (CN) oppure all'indirizzo e-mail eno@enocontrol.com, alla cortese attenzione del presidente in carica.

Controversie

Competente in via esclusiva per ogni controversia nascente dal rapporto tra le parti, ivi comprese le azioni intraprese da Enocontrol Scarl, per il recupero di eventuali crediti, sarà il Foro di Asti, con esclusione di ogni altro foro eventualmente concorrente. Il procedimento sarà regolato esclusivamente dalle norme processuali italiane.