

| MATRIZ VINHO/CERVEJA/COLHEITA TARDIA/LICOR/SIDRA/VINAGRE | | | |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Ref. | Parâmetro Analítico | Técnica Analítica/Método de Ensaio | |
| Ae132 | * Acetato de Etilo | | |
| Ae001 | Acidez Fixa | Cálculo | (a) |
| Ae007 | Acidez Total | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) | |
| As001/Ac002/AI003 | Acidez Total (SIDRA/CERVEJA/LICOR/COLHEITA TARDIA) | Volumetria | |
| Ae121 | Acidez Total Vinagre (VINHO/FRUTA) | Volumetria | |
| Ae004 | Acidez Volátil | Volumetria | |
| AI004 | Acidez Volátil (LICOR/COLHEITA TARDIA) | volumetria | |
| Ae005 | Acidez Volátil (VINAGRE) | Volumetria | |
| Ae006/Ae138 | Acidez Volátil Ded.SO2 (VINHO/AGUARDENTE) | Volumetria | (b) |
| AI005 | Acidez Volátil Ded.SO2 (LICOR/COLHEITA TARDIA) | volumetria | (b) |
| Ae095 | Ácido Acético | Método Enzimático | |
| Ae129 | * Ácido Ascórbico | | |
| Ae140 | * Ácido Cítrico | | |
| Ae107 | Ácido Glucónico | Método Enzimático | |
| Ae002 | Acido Lactico | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) | |
| Ae093/AI006 | Ácido Láctico (VINHO/LICOR/COLHEITA TARDIA) | Método Enzimático | |
| Ae091/AI007 | Ácido Málico (VINHO/LICOR/COLHEITA TARDIA) | Método Enzimático | |
| Ae003 | Acido Málico | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) | |
| Ae124 | * Ácido Sórbico (sorbato de potássio) | | |
| Ae082 | Ácido Tartárico | Método Enzimático | |
| Ae008 | Açúcares Red. | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) | |
| As002/Ac003/AI011 | Açúcares Totais (Gluc+Frut) (SIDRA/CERVEJA/LICOR/COLHEITA TARDIA) | Método Enzimático | |
| Ae146 | Açúcares Totais(Gluc+Frut) | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) | |
| Ae147 | Açúcares Totais(Gluc+Frut) | Método Enzimático | |
| Ae161 | * Albumina | | |
| Ae130 | * Alcalinidade da Cinza | | |
| Ae100 | * Alcoóis Superiores | | |
| Ae111 | * Análise sensorial rolha a rolha | | |
| Ae083 | Antocianas | Descoloração pelo ácido sulfuroso/Espectrofotometria UV/VIS | |
| Ae165 | Avaliação Qualitativa Vinho Licoroso | | |
| Ae151 | Avaliação Qualitativa Vinho Porto | | |
| Ae010 | Azoto Assimilável | Método Enzimático | |
| Ae127 | * Cálcio | | |
| Ae163 | * Carbamato de Etilo | | |
| Ae102 | * Caseína do leite | | |
| Ae063 | * Chumbo | | |
| Ae131 | * Cinzas | | |
| Ae123 | * Cloretos | | |
| Ae066 | * Cobre | | |
| Ae012 | Condutividade | | |
| Ae079 | * Cont.Bact.Lácticas | | |
| Ae013 | Densidade Óptica a 280 nm | Espectrofotometria UV/VIS | |
| Ae014 | Densidade Óptica a 420,520,620 nm | Espectrofotometria UV/VIS | |
| Ae150 | Det.Taninos em vinhos | Cálculo | (m) |
| Ae015 | Dioxido Carbono | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) | |
| Ae097 | Ensaio Est.Tart.c/Claristar | Condutividade | |
| Ae020 | Ensaio p/Produto | Execução em laboratório | (c) |
| Ae021 | Estabilidade Matéria Corante | Teste a 0°C | |
| Ae022 | Estabilidade Proteica | Teste de Taninos a frio e a quente | |
| Ae023 | Estabilidade Proteica com Microfiltração prévia da amostra | Teste de Taninos a frio e a quente | |
| Ae024 | Estabilidade Proteica por BENTOCHECK® | Nefelometria | |
| Ae152 | Estabilidade Proteica por BENTOCHECK®com Microfiltração prévia da amostra | Nefelometria | |
| Ae101 | Estabilidade Tartárica PontoSaturação | Condutividade | |
| Ae025 | Estabilidade Tartárica | Condutividade | |
| Ae168 | * Etanal(Acetaldeído) | | |
| Ae027 | Extrato Seco Não Redutor | Cálculo | (d) |
| Ae028 | Extrato Reduzido | Cálculo | (e) |
| Ae029/As006 | Extrato Seco Total (VINHO/SIDRA) | Cálculo | (f) |

| MATRIZ VINHO/CERVEJA/COLHEITA TARDIA/LICOR/SIDRA/VINAGRE | | |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Ae058 | * FenóisVoláteis(1) | |
| Ae069 | * Ferro | |
| Ae052 | Filtração.m.o(h) | Filtração em laboratório |
| Ae153 | * Fosetil-Al (Pesticidas Vinhos) | |
| Ae031 | Frutose | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) |
| Ae088 | Frutose | Método Enzimático |
| Ae148 | * Glicerol | |
| Ae092 | Glucose | Método Enzimático |
| Ae032 | Glucose | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) |
| Ae142 | * Gluten | |
| Ae033 | Gradação Borrás Vinicas | Destilação/Areometria |
| Ae034 | Grau Baume | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) |
| Ae035 | HMF | Espectrofotometria UV/VIS |
| Ae122 | * HMF (Sub-contratada) | |
| Ae036 | Identificação de Depósito | Exame a fresco |
| Ae037 | Identificação de Turvação | Exame a fresco |
| Ae038 | Index | Filtração Cronometrada |
| Ae039 | Índice Folin | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) |
| Ae112 | Índice Polifenóis Totais | Espectrofotometria UV/VIS |
| Ae077 | Intensidade Corante | Cálculo (h) |
| Ae011 | L*a*b Coordenada Cromática | Espectrofotometria UV/VIS |
| Ae141 | * Lisosima | |
| Ae128 | * Magnésio | |
| Ae166 | * Manganês | |
| Ae040 | Massa Volumica | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) |
| As004/AI008 | Massa Volúmica (SIDRA/LICOR/COLHEITA TARDIA) | Densimetria |
| Ae143 | * Melamina | |
| Ae041 | Microfiltrações | Filtração em laboratório |
| Ae104 | * Ocratoxina A | |
| Ae164 | * Patulina | |
| Ae133 | * Pesticidas Vinhos | |
| Ae042 | pH | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) |
| AI009/Ae135 | pH (COLHEITA TARDIA/VINAGRE) | Potenciometria |
| Ae120 | Pinking-Determinação Índice de Susceptibilidade | Hiperoxidação/Espectrofotometria UV/VIS |
| Ae119 | Pinking-Método rápido | Hiperoxidação/Método rápido |
| Ae056 | Prep.Amostras-h | Execução em laboratório |
| Ae075 | Pressão vinho | Afometria |
| Ae103 | * Proteína de ovo | |
| Ae105 | Prova Organolética | |
| Ae162 | Prova OrganoléticaII | |
| Ae043 | Quantificação de Cristais no Vinho | Teste geleira |
| Ae139 | Quantificação de sólidos em suspensão | |
| Ae030 | Resto Extracto | Cálculo (g) |
| Ae090 | Sacarose | Método Enzimático |
| Ae017/Ae136/As005 | SO2 Livre e Total (VINHO/VINAGRE/SIDRA) | Volumetria/Titulação Iodométrica Direta (Método de Ripper) |
| Ae106 | SO2 Livre e Total, Deduzido de Ácido Ascórbico | Volumetria |
| Ae116 | SO2 Livre e Total_TITRA | Titulação Potenciométrica (TITRA) |
| Ae114 | SO2 Livre_TITRA | Titulação Potenciométrica (TITRA) |
| Ae115 | SO2 Total_TITRA | Titulação Potenciométrica (TITRA) |
| Ae019 | SO2 Livre Deduzido de Ácido Ascórbico | Volumetria/Titulação Iodométrica Direta (Método de Ripper) |
| Ae016 | SO2 Livre | Volumetria/Titulação Iodométrica Direta (Método de Ripper) |
| Ae018/Ae137 | SO2 Total (VINHO PORTO/VINAGRE) | Volumetria/Titulação Iodométrica Direta (Método de Ripper) |
| Ae109 | Sulfatos | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) |
| Ae167 | * TCA+TBA | |
| Ae046 | Teste Identificação Glucanas | Teste com Etanol Acidificado |
| Ae047 | Teste Identificação Pectinas | Teste com Etanol Acidificado |
| Ae044 | Teste Bentonite | Ensaio Colagem em laboratório/Teste taninos a frio e a quente (i) |
| Ae045 | Teste Bentonite por Bentocheck ® | Bentocheck/ Nefelometria (I) |
| Ae134 | * Tiramina e Histamina | |

TABELA PREÇOS ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

| MATRIZ VINHO/CERVEJA/COLHEITA TARDIA/LICOR/SIDRA/VINAGRE | | |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| As003/AI001/AI010 | Titulo Alcoométrico Volúmico Adquirido (SIDRA/LICOR/COLHEITA TARDIA) | Destilação |
| Ae048 | Titulo Alcoométrico Volúmico Adquirido | Espectrometria de Infravermelho por Transformada de Fourier (FTIR) |
| Ac001/Ae117 | Titulo Alcoométrico Volúmico Adquirido (CERVEJA/VINAGRE) | Destilação/Areometria |
| Ae113 | Titulo Alcoométrico Volúmico Adquirido (DENSIMETRIA) | Areometria |
| Ae110 | Titulo Alcoométrico Volúmico Adquirido (DESTILAÇÃO) | Destilação/Areometria |
| Ae049 | Titulo Alcoométrico Volúmico Total | Cálculo (j) |
| Ae076 | Tonalidade | Cálculo (h) |
| Ae108 | * Tricloroanisol (2,4,6-TCA) rolhas e vinhos | |
| Ae050 | Turbidez | Nefelometria |
| Ae051 | Valor Calórico | Cálculo (k) |
| MATRIZ AZEITE | | |
| Ref. | Parâmetro Analítico | Técnica Analítica/Método de Ensaio |
| Az001 | Acidez Azeite | Volumetria /Reg. de Execução (EU) 2022/2105-Anexo I COI/T.20/Doc.nº15/Rev.10/2018 |
| Ag008 | Acidez Azeite + Análise Sensorial | Volumetria/Prova em laboratório |
| Az005 | * Acidez Azeite | Volumetria /Reg. de Execução (EU) 2022/2105-Anexo I COI/T.20/Doc.nº34/Rev.1/2017 |
| Az002 | * Análise Sensorial | Regulamento de Execução (EU) 2022/2105-Anexo I COI/T.20/Doc.nº15/Rev.10/2018 |
| Az003 | * Índice de Peróxidos | Regulamento de Execução (EU) 2022/2105-Anexo I COI/T.20/Doc.nº35/Rev.1/2017 |
| Az004 | * Análise Espectrofotométrica | Regulamento de Execução (EU) 2022/2105-Anexo I COI/T.20/Doc.nº19/Rev.5/2019 |
| Az008 | * Ácidos Gordos Isómeros Totais | Regulamento de Execução (EU) 2022/2105 – Anexo I COI/T.20/Doc. No 28 /Rev. 2/2017 |
| Az009 | * Determinação de resíduos de pesticidas-Glifosato | Cromatografia líquida de alta resolução– espectrometria de massa(Triplo Quad LC-MS/MS) |
| Az012 | Teste a Frio | Teste geleira |
| MATRIZ ÁGUA | | |
| Ref. | Parâmetro Analítico | |
| Aa018 | * Análise Rastreio para Consumo Humano | |
| Aa022 | * Análise Rastreio para Consumo Humano | + de 2 AMOSTRAS |
| Aa021 | * Análise Controle de Rotina (CR1+CR2) | |
| Aa030 | * Análise Controle de Inspeção (CR1+CR2+CI) (CR1+CR2) | |
| Aa033 | * Colheita Amostra de Água | |
| SERVIÇOS COMPLEMENTARES | | |
| Ae149 | Conversão unidades | |
| Td010 | Portes de Envio (até 5kg) | |
| Ae057 | Tradução de relatórios (Inglês ou Francês) por página | |

LEGENDA:

* Ensaio Subcontratado

a) Implica a determinação da acidez total e acidez volátil ded.SO₂; **(b)** Implica a determinação da acidez volátil aparente; **(c)** Preço por dose de produto a ensaiar (Ex: PVPP, Ácido málico, Ácido cítrico), produtos fornecidos pelo cliente e prova no laboratório (o laboratório disponibiliza as suas instalações para prova dos ensaios efectuados); **(d)** Implica a determinação do extracto seco total e açúcares redutores; **(e)** Implica a determinação do extracto não redutor; **(f)** Implica a determinação da massa volúmica e do título alcoométrico vol. adquirido; **(g)** Implica a determinação do extracto seco total e Acidez fixa; **(h)** Implica a determinação da densidade óptica a 420 nm, 520nm e 620 nm; **(i)** Preço por dosagem a ensaiar/amostra, bentonite fornecida pelo cliente; **(j)** Implica a determinação do título alcoométrico vol. adquirido e açúcares redutores; **(k)** Implica a determinação do título alcoométrico vol.adquirido, açúcares redutores e extrato não redutor; **(l)** Inclui 3 a 4 dosagens; **(m)** implica determinação da densidade óptica a 280nm e antocianas.

PARA OUTROS ENSAIOS OU TRABALHOS ESPECÍFICOS, QUEIRAM POR FAVOR CONTACTAR A ENOFAST