



Solicitud de análisis

Tel: 938 171 842
gab@gabsystem.com

Cliente: Tel:

E-mail (autorizado):

Fecha: Identificación:

muestra/s: / Observaciones:

Ascórbico: Dulce >10g/l: Servicio urgente: Pagado:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> Glucónico | <input type="checkbox"/> % Vol. Especiales | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Básico |
| <input type="checkbox"/> Brix | <input type="checkbox"/> NFA | <input type="checkbox"/> Az. Reductores | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Completo |
| <input type="checkbox"/> % Vol. (*) | <input type="checkbox"/> NH4 | <input type="checkbox"/> Ac. Volátil | <input type="checkbox"/> Pack Vino Final FAL |
| <input type="checkbox"/> M. Vol. | <input type="checkbox"/> NH2 | <input type="checkbox"/> Estabilidad tartárica | <input type="checkbox"/> Pack Vino FML |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> SO2 L | <input type="checkbox"/> Bacterias acéticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Crianza |
| <input type="checkbox"/> ATT | <input type="checkbox"/> SO2 T | <input type="checkbox"/> Bacterias lácticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Estado General |
| <input type="checkbox"/> Glu/Fru | <input type="checkbox"/> Az. Totales | <input type="checkbox"/> Aerobios a 30 °C | <input type="checkbox"/> Pack Cava Tiraje |
| <input type="checkbox"/> Acético | <input type="checkbox"/> NTU | <input type="checkbox"/> No Saccharomyces | <input type="checkbox"/> Pack Cava Expedición |
| <input type="checkbox"/> Máfico | <input type="checkbox"/> CO2 mg/l | | |
| <input type="checkbox"/> Láctico | <input type="checkbox"/> CO2 bar | | |

(*) Solo vinos secos



Solicitud de análisis

Tel: 938 171 842
gab@gabsystem.com

Cliente: Tel:

E-mail (autorizado):

Fecha: Identificación:

muestra/s: / Observaciones:

Ascórbico: Dulce >10g/l: Servicio urgente: Pagado:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> Glucónico | <input type="checkbox"/> % Vol. Especiales | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Básico |
| <input type="checkbox"/> Brix | <input type="checkbox"/> NFA | <input type="checkbox"/> Az. Reductores | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Completo |
| <input type="checkbox"/> % Vol. (*) | <input type="checkbox"/> NH4 | <input type="checkbox"/> Ac. Volátil | <input type="checkbox"/> Pack Vino Final FAL |
| <input type="checkbox"/> M. Vol. | <input type="checkbox"/> NH2 | <input type="checkbox"/> Estabilidad tartárica | <input type="checkbox"/> Pack Vino FML |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> SO2 L | <input type="checkbox"/> Bacterias acéticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Crianza |
| <input type="checkbox"/> ATT | <input type="checkbox"/> SO2 T | <input type="checkbox"/> Bacterias lácticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Estado General |
| <input type="checkbox"/> Glu/Fru | <input type="checkbox"/> Az. Totales | <input type="checkbox"/> Aerobios a 30 °C | <input type="checkbox"/> Pack Cava Tiraje |
| <input type="checkbox"/> Acético | <input type="checkbox"/> NTU | <input type="checkbox"/> No Saccharomyces | <input type="checkbox"/> Pack Cava Expedición |
| <input type="checkbox"/> Máfico | <input type="checkbox"/> CO2 mg/l | | |
| <input type="checkbox"/> Láctico | <input type="checkbox"/> CO2 bar | | |

(*) Solo vinos secos



Solicitud de análisis

Tel: 938 171 842
gab@gabsystem.com

Cliente: Tel:

E-mail (autorizado):

Fecha: Identificación:

muestra/s: / Observaciones:

Ascórbico: Dulce >10g/l: Servicio urgente: Pagado:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> Glucónico | <input type="checkbox"/> % Vol. Especiales | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Básico |
| <input type="checkbox"/> Brix | <input type="checkbox"/> NFA | <input type="checkbox"/> Az. Reductores | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Completo |
| <input type="checkbox"/> % Vol. (*) | <input type="checkbox"/> NH4 | <input type="checkbox"/> Ac. Volátil | <input type="checkbox"/> Pack Vino Final FAL |
| <input type="checkbox"/> M. Vol. | <input type="checkbox"/> NH2 | <input type="checkbox"/> Estabilidad tartárica | <input type="checkbox"/> Pack Vino FML |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> SO2 L | <input type="checkbox"/> Bacterias acéticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Crianza |
| <input type="checkbox"/> ATT | <input type="checkbox"/> SO2 T | <input type="checkbox"/> Bacterias lácticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Estado General |
| <input type="checkbox"/> Glu/Fru | <input type="checkbox"/> Az. Totales | <input type="checkbox"/> Aerobios a 30 °C | <input type="checkbox"/> Pack Cava Tiraje |
| <input type="checkbox"/> Acético | <input type="checkbox"/> NTU | <input type="checkbox"/> No Saccharomyces | <input type="checkbox"/> Pack Cava Expedición |
| <input type="checkbox"/> Máfico | <input type="checkbox"/> CO2 mg/l | | |
| <input type="checkbox"/> Láctico | <input type="checkbox"/> CO2 bar | | |

(*) Solo vinos secos



Solicitud de análisis

Tel: 938 171 842
gab@gabsystem.com

Cliente: Tel:

E-mail (autorizado):

Fecha: Identificación:

muestra/s: / Observaciones:

Ascórbico: Dulce >10g/l: Servicio urgente: Pagado:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> Glucónico | <input type="checkbox"/> % Vol. Especiales | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Básico |
| <input type="checkbox"/> Brix | <input type="checkbox"/> NFA | <input type="checkbox"/> Az. Reductores | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Completo |
| <input type="checkbox"/> % Vol. (*) | <input type="checkbox"/> NH4 | <input type="checkbox"/> Ac. Volátil | <input type="checkbox"/> Pack Vino Final FAL |
| <input type="checkbox"/> M. Vol. | <input type="checkbox"/> NH2 | <input type="checkbox"/> Estabilidad tartárica | <input type="checkbox"/> Pack Vino FML |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> SO2 L | <input type="checkbox"/> Bacterias acéticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Crianza |
| <input type="checkbox"/> ATT | <input type="checkbox"/> SO2 T | <input type="checkbox"/> Bacterias lácticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Estado General |
| <input type="checkbox"/> Glu/Fru | <input type="checkbox"/> Az. Totales | <input type="checkbox"/> Aerobios a 30 °C | <input type="checkbox"/> Pack Cava Tiraje |
| <input type="checkbox"/> Acético | <input type="checkbox"/> NTU | <input type="checkbox"/> No Saccharomyces | <input type="checkbox"/> Pack Cava Expedición |
| <input type="checkbox"/> Máfico | <input type="checkbox"/> CO2 mg/l | | |
| <input type="checkbox"/> Láctico | <input type="checkbox"/> CO2 bar | | |

(*) Solo vinos secos



Solicitud de análisis

Tel: 938 171 842
gab@gabsystem.com

Cliente: Tel:

E-mail (autorizado):

Fecha: Identificación:

muestra/s: / Observaciones:

Ascórbico: Dulce >10g/l: Servicio urgente: Pagado:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> Glucónico | <input type="checkbox"/> % Vol. Especiales | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Básico |
| <input type="checkbox"/> Brix | <input type="checkbox"/> NFA | <input type="checkbox"/> Az. Reductores | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Completo |
| <input type="checkbox"/> % Vol. (*) | <input type="checkbox"/> NH4 | <input type="checkbox"/> Ac. Volátil | <input type="checkbox"/> Pack Vino Final FAL |
| <input type="checkbox"/> M. Vol. | <input type="checkbox"/> NH2 | <input type="checkbox"/> Estabilidad tartárica | <input type="checkbox"/> Pack Vino FML |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> SO2 L | <input type="checkbox"/> Bacterias acéticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Crianza |
| <input type="checkbox"/> ATT | <input type="checkbox"/> SO2 T | <input type="checkbox"/> Bacterias lácticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Estado General |
| <input type="checkbox"/> Glu/Fru | <input type="checkbox"/> Az. Totales | <input type="checkbox"/> Aerobios a 30 °C | <input type="checkbox"/> Pack Cava Tiraje |
| <input type="checkbox"/> Acético | <input type="checkbox"/> NTU | <input type="checkbox"/> No Saccharomyces | <input type="checkbox"/> Pack Cava Expedición |
| <input type="checkbox"/> Máfico | <input type="checkbox"/> CO2 mg/l | | |
| <input type="checkbox"/> Láctico | <input type="checkbox"/> CO2 bar | | |

(*) Solo vinos secos



Solicitud de análisis

Tel: 938 171 842
gab@gabsystem.com

Cliente: Tel:

E-mail (autorizado):

Fecha: Identificación:

muestra/s: / Observaciones:

Ascórbico: Dulce >10g/l: Servicio urgente: Pagado:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> Glucónico | <input type="checkbox"/> % Vol. Especiales | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Básico |
| <input type="checkbox"/> Brix | <input type="checkbox"/> NFA | <input type="checkbox"/> Az. Reductores | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Completo |
| <input type="checkbox"/> % Vol. (*) | <input type="checkbox"/> NH4 | <input type="checkbox"/> Ac. Volátil | <input type="checkbox"/> Pack Vino Final FAL |
| <input type="checkbox"/> M. Vol. | <input type="checkbox"/> NH2 | <input type="checkbox"/> Estabilidad tartárica | <input type="checkbox"/> Pack Vino FML |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> SO2 L | <input type="checkbox"/> Bacterias acéticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Crianza |
| <input type="checkbox"/> ATT | <input type="checkbox"/> SO2 T | <input type="checkbox"/> Bacterias lácticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Estado General |
| <input type="checkbox"/> Glu/Fru | <input type="checkbox"/> Az. Totales | <input type="checkbox"/> Aerobios a 30 °C | <input type="checkbox"/> Pack Cava Tiraje |
| <input type="checkbox"/> Acético | <input type="checkbox"/> NTU | <input type="checkbox"/> No Saccharomyces | <input type="checkbox"/> Pack Cava Expedición |
| <input type="checkbox"/> Máfico | <input type="checkbox"/> CO2 mg/l | | |
| <input type="checkbox"/> Láctico | <input type="checkbox"/> CO2 bar | | |

(*) Solo vinos secos



Solicitud de análisis

Tel: 938 171 842
gab@gabsystem.com

Cliente: Tel:

E-mail (autorizado):

Fecha: Identificación:

muestra/s: / Observaciones:

Ascórbico: Dulce >10g/l: Servicio urgente: Pagado:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> Glucónico | <input type="checkbox"/> % Vol. Especiales | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Básico |
| <input type="checkbox"/> Brix | <input type="checkbox"/> NFA | <input type="checkbox"/> Az. Reductores | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Completo |
| <input type="checkbox"/> % Vol. (*) | <input type="checkbox"/> NH4 | <input type="checkbox"/> Ac. Volátil | <input type="checkbox"/> Pack Vino Final FAL |
| <input type="checkbox"/> M. Vol. | <input type="checkbox"/> NH2 | <input type="checkbox"/> Estabilidad tartárica | <input type="checkbox"/> Pack Vino FML |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> SO2 L | <input type="checkbox"/> Bacterias acéticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Crianza |
| <input type="checkbox"/> ATT | <input type="checkbox"/> SO2 T | <input type="checkbox"/> Bacterias lácticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Estado General |
| <input type="checkbox"/> Glu/Fru | <input type="checkbox"/> Az. Totales | <input type="checkbox"/> Aerobios a 30 °C | <input type="checkbox"/> Pack Cava Tiraje |
| <input type="checkbox"/> Acético | <input type="checkbox"/> NTU | <input type="checkbox"/> No Saccharomyces | <input type="checkbox"/> Pack Cava Expedición |
| <input type="checkbox"/> Máfico | <input type="checkbox"/> CO2 mg/l | | |
| <input type="checkbox"/> Láctico | <input type="checkbox"/> CO2 bar | | |

(*) Solo vinos secos



Solicitud de análisis

Tel: 938 171 842
gab@gabsystem.com

Cliente: Tel:

E-mail (autorizado):

Fecha: Identificación:

muestra/s: / Observaciones:

Ascórbico: Dulce >10g/l: Servicio urgente: Pagado:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> Glucónico | <input type="checkbox"/> % Vol. Especiales | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Básico |
| <input type="checkbox"/> Brix | <input type="checkbox"/> NFA | <input type="checkbox"/> Az. Reductores | <input type="checkbox"/> Pack Mosto Completo |
| <input type="checkbox"/> % Vol. (*) | <input type="checkbox"/> NH4 | <input type="checkbox"/> Ac. Volátil | <input type="checkbox"/> Pack Vino Final FAL |
| <input type="checkbox"/> M. Vol. | <input type="checkbox"/> NH2 | <input type="checkbox"/> Estabilidad tartárica | <input type="checkbox"/> Pack Vino FML |
| <input type="checkbox"/> pH | <input type="checkbox"/> SO2 L | <input type="checkbox"/> Bacterias acéticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Crianza |
| <input type="checkbox"/> ATT | <input type="checkbox"/> SO2 T | <input type="checkbox"/> Bacterias lácticas | <input type="checkbox"/> Pack Vino Estado General |
| <input type="checkbox"/> Glu/Fru | <input type="checkbox"/> Az. Totales | <input type="checkbox"/> Aerobios a 30 °C | <input type="checkbox"/> Pack Cava Tiraje |
| <input type="checkbox"/> Acético | <input type="checkbox"/> NTU | <input type="checkbox"/> No Saccharomyces | <input type="checkbox"/> Pack Cava Expedición |
| <input type="checkbox"/> Máfico | <input type="checkbox"/> CO2 mg/l | | |
| <input type="checkbox"/> Láctico | <input type="checkbox"/> CO2 bar | | |

(*) Solo vinos secos