



microscopios. Espectrofotómetros. Equipos de medición de análisis automáticos, pHmetros. Conductímetros. Cromatógrafos. Refractómetros. Turbidímetros.

### **Productos y resultados**

Control de la evolución de los vinos, mediante el análisis sensorial, microbiológico y físico-químico.

### **Información utilizada o generada**

Manuales de enología. Normativa vitivinícola aplicable. Manuales de productos enológicos. Manuales de equipos de laboratorio. Manuales sobre cultivo de microorganismos. Métodos oficiales de análisis. Manuales de procedimiento. Resultados de análisis. Características de los vinos obtenidos.

Registros de análisis realizados. Registros de productos y material de laboratorio. Registro de evolución analítica de los vinos. Registro de la evolución organoléptica de los vinos. Hojas de cata. Parámetros de calidad de la uva. Fichero de resultados analíticos. Archivos de información y trazabilidad. Archivo de análisis de cada uno de los vinos de bodega.