



www.labexcell.com



excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

Asesoría  Análisis

NOS ENCONTRARÁS EN:
Polígono Industrial La Portalada II
C/ Planillo 12, Pabellón B
26006 Logroño (La Rioja) - España
Tel/Fax: 941 445 106 / 941 445 157
email: excelliberica@labexcell.com

ANÁLISIS
QUÍMICOS FINOS

MICROBIOLOGÍA AVANZADA

ANÁLISIS SENSORIAL NORMALIZADO

ASESORAMIENTO EN PROYECTOS I+D

DIAGNÓSTICO CONTAMINACIÓN AMBIENTAL



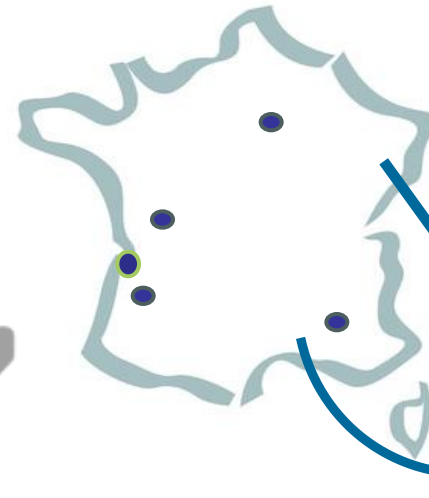
¿Quiénes somos?

Presentes en Francia y en España

- Laboratorio situado en Floirac (FRANCE)
- Laboratorio situado en Logroño (ESPAÑA)



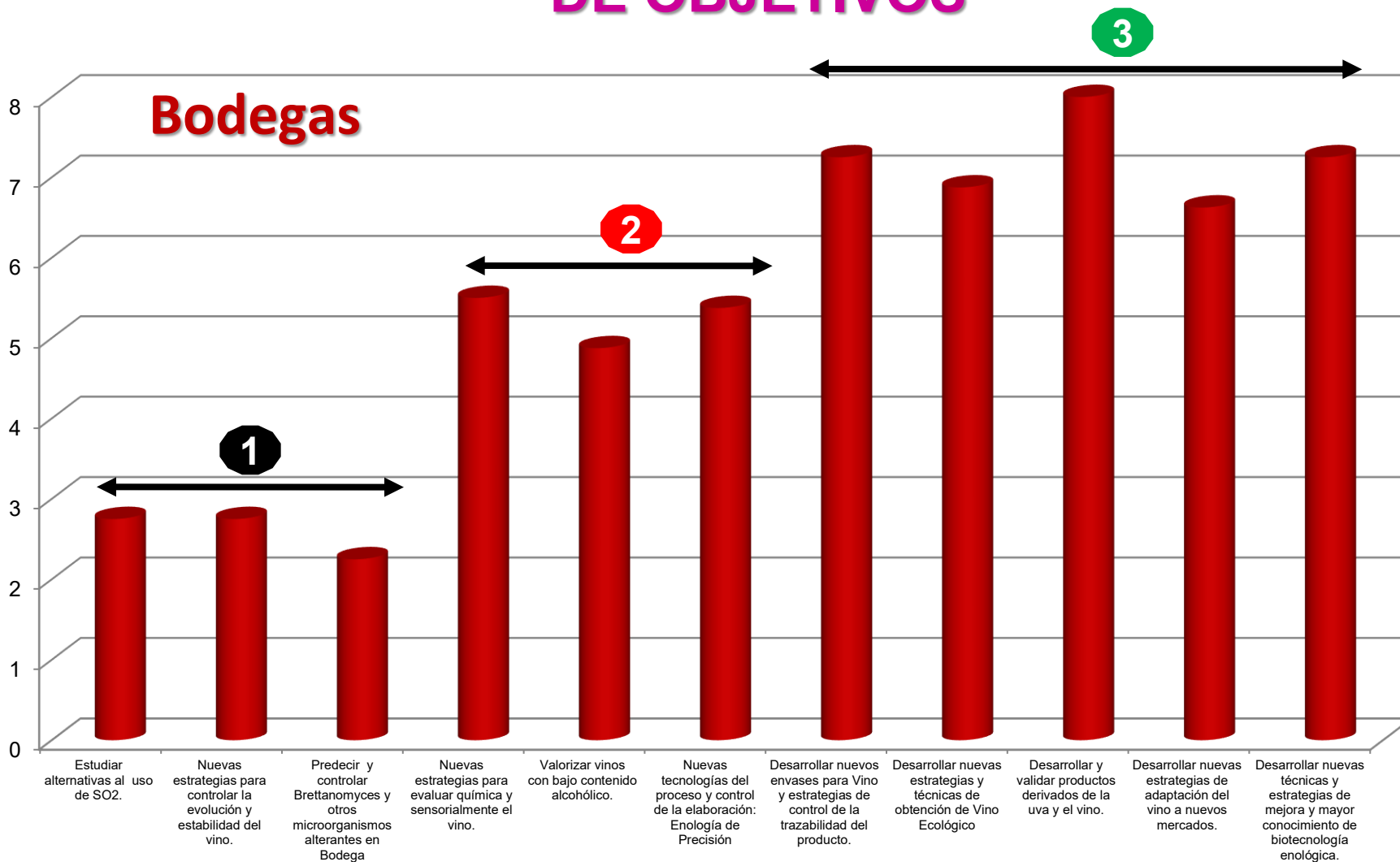
1 Référent technique
Eduardo Leiva Rebollar



4 Référents technique



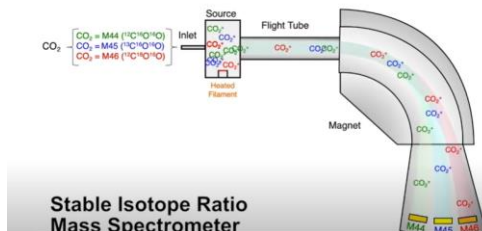
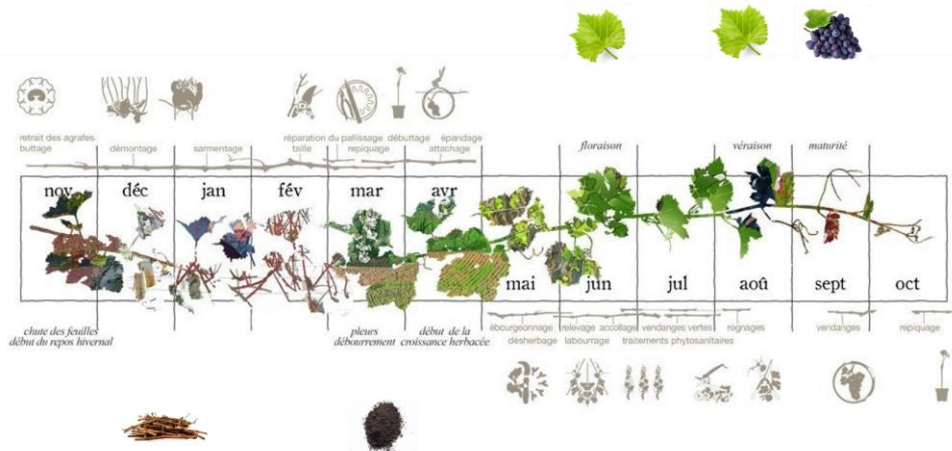
PROPUESTA DE PRIORIZACIÓN DE OBJETIVOS



AGROLOGIE BY EXCELL, ANÁLISIS AGRONÓMICOS

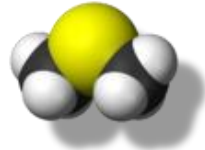
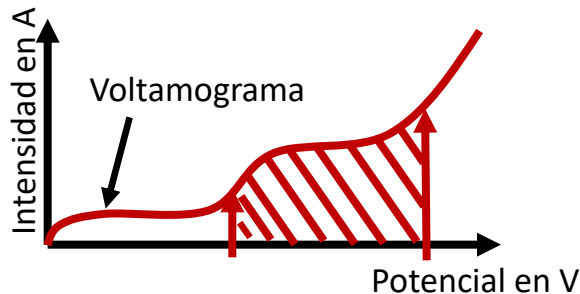


Análisis de parámetros fisicoquímicos, microbiológicos, isotópicos y nutricionales en suelos, hojas y pecíolos, brotes, raquis, uvas y preparados naturales.



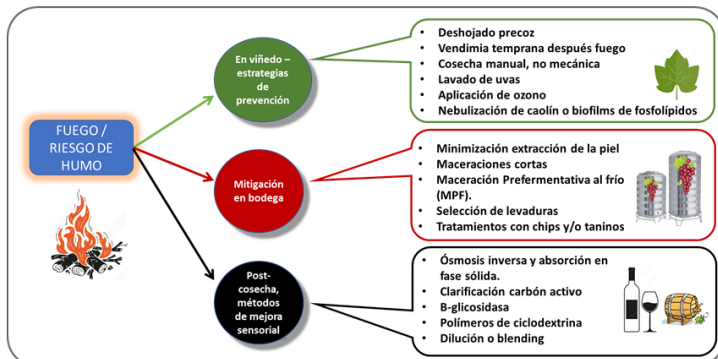
Para controlar la salud del suelo y el equilibrio de la vid a lo largo de su ciclo de crecimiento, se pueden realizar análisis adicionales que le ayudarán a tomar las decisiones técnicas adecuadas. El laboratorio Excell cuenta con la acreditación COFRAC para medir la calidad agronómica de los suelos (acreditación COFRAC n.º 1-0588; alcance disponible en www.cofrac.fr)

ANÁLISIS ENOLÓGICOS DE UVAS, MOSTO Y VINO.

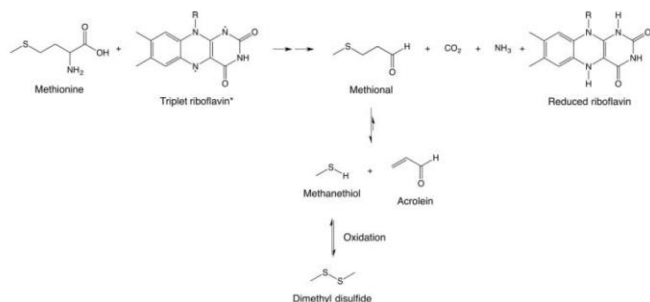
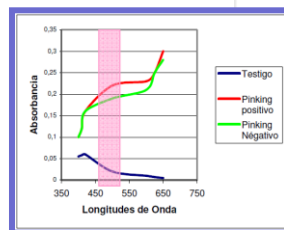


Desde la maduración de las uvas hasta la elaboración de los vinos y su embotellado.

El laboratorio EXCELL está acreditado según la norma ISO 17025 desde hace más de 20 años (acreditación COFRAC n.º 1-0588, alcance disponible en www.COFRAC.fr) en la mayoría de los parámetros esenciales para el control de sus vinos.



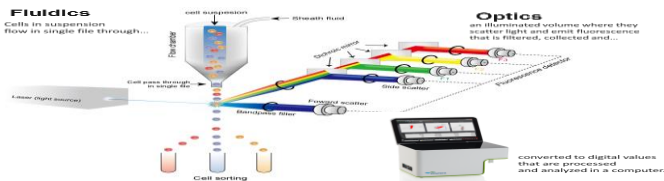
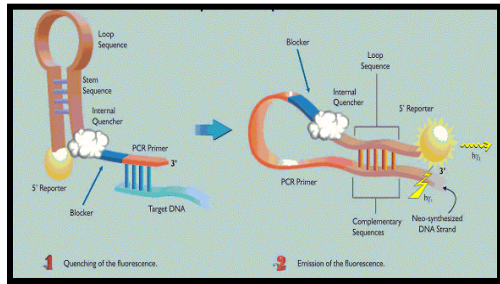
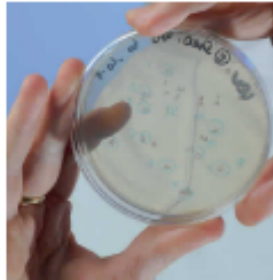
Equipos analíticos específicos e innovadores dedicados a evaluar el cumplimiento de los productos con las disposiciones reglamentarias vigentes y los requisitos del consumidor, así como a estimar los riesgos para la salud y las consecuencias aromáticas asociadas.

[illegible]

EXPERIENCIA Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Desde el análisis de medios de cultivo hasta técnicas innovadoras de biología molecular.

Gracias a la complementariedad de las técnicas de microbiología clásicas y las herramientas de biología molecular más avanzadas, el laboratorio EXCELL le ayuda a monitorizar y controlar la flora de la uva hasta el vino embotellado.



ANÁLISIS DE METALES PESADOS Y ELEMENTOS MINERALES

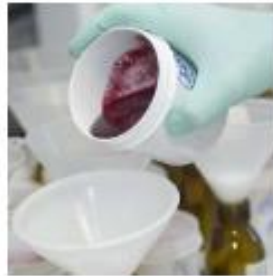


Desde la comprensión de la composición mineral hasta la búsqueda de metales pesados.

Acreditado bajo el programa 99-3 "Análisis de contaminantes químicos en animales, en sus productos y en alimentos destinados al consumo humano o animal" (acreditación COFRAC n.º 1-0588, alcance disponible en www.COFRAC.fr), el laboratorio EXCELL ofrece la medición de los principales oligoelementos minerales (TME).

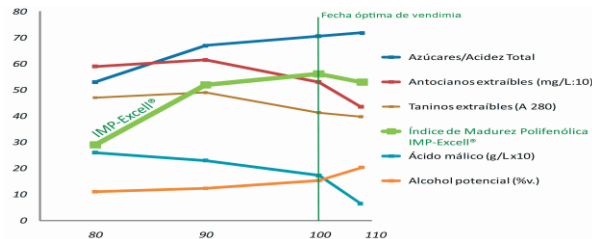
Elemento	Concentraciones normales	Valores medios	Interés enológico
			
Aluminio	0,8-3,6 mg/L	2,0 mg/L	Formación de moléculas oxidativas
Calcio	40-140 mg/L	80 mg/L	Estabilidad tartárica y aumento del pH
Cobre	10-140 µg/L	60 µg/L	Quiebra cúprica, destrucción de tioles, agente oxidativo
Cromo	3,0-280 µg/L	30 µg/L	Catalizador de oxidaciones
Hierro	0,5-6 mg/L	2,5 mg/L	Quiebra férrica, acelerador oxidativo
Molibdeno	05-10 µg/L	3,0 µg/L	Catalizador de oxidaciones
Níquel	20-130 µg/L	70 µg/L	Catalizador de oxidaciones
Plata	3-10 µg/L	2,0 µg/L	Acelerador oxidativo
Potasio	300-1.400 mg/L	650 mg/L	Quiebra tartárica y aumento del pH
Titanio	5-10 µg/L	7 µg/L	Catalizador de oxidaciones
Vanadio	5-10 µg/L	7 µg/L	Catalizador de oxidaciones
Zinc	60-480 µg/L	180 µg/L	Micronutriente regulador de la FA y menos acumulación de pirúvico
Arsénico	0,8-3,6 mg/L	2,0 mg/L	Valores máximos admitidos
Boro	18-30 mg/L	22 mg/L	Valores máximos admitidos
Fluor	0,2-0,5 mg/L	0,3 mg/L	Valores máximos admitidos
Mercurio	1,0-1,4 µg/L	1,0 µg/L	Valores máximos admitidos
Plomo	1,0-100 µg/L	15 µg/L	Valores máximos admitidos

CARACTERIZACIÓN FENÓLICA DE UVAS Y VINOS

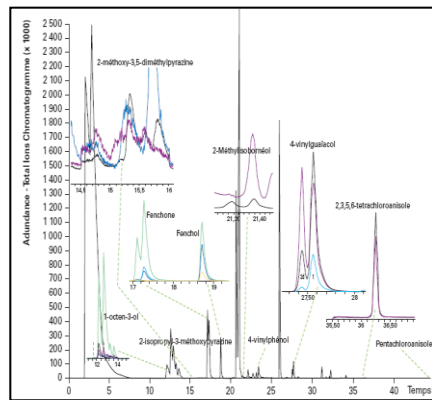
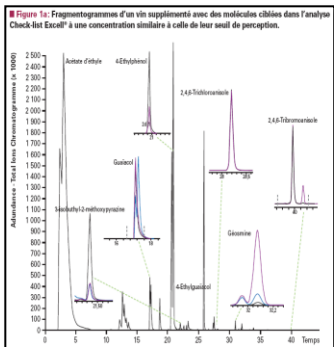


Desde el potencial tánico de la uva hasta el equilibrio de sabores de los vinos.

Los compuestos fenólicos, responsables de las propiedades organolépticas y antioxidantes de los vinos, pueden estudiarse utilizando herramientas analíticas innovadoras, lo que permite comprender mejor su estructura y los mecanismos de reacción asociados.



El análisis rutinario de los compuestos de interés mediante herramientas cromatográficas (de gases y líquidos) amplía la gama de análisis disponibles para los profesionales, permitiéndoles orientar o respaldar las decisiones tomadas en el viñedo y la bodega, con el fin de comprender mejor y potenciar el potencial de sus uvas.

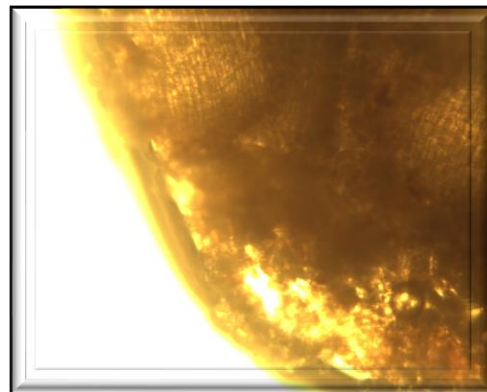
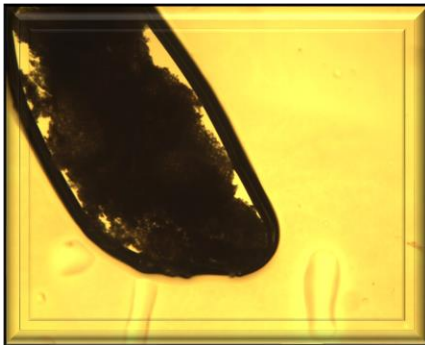


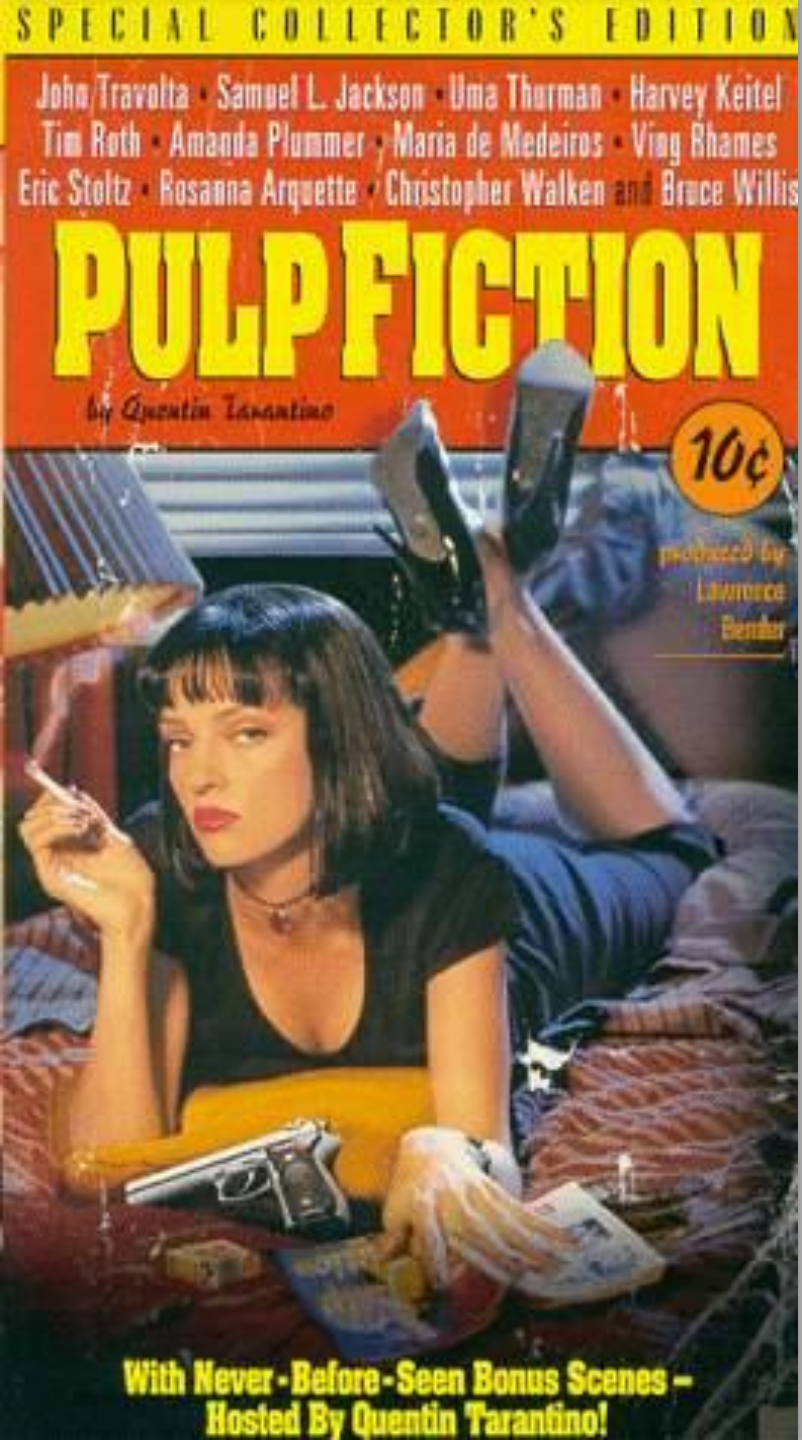
EXPERIENCIA Y ANÁLISIS DE SOLUCIONES DE SELLADO



El laboratorio Excell Bouchage presta apoyo a los profesionales en el estudio y control de los sistemas de cierre, desde la selección del cierre hasta la monitorización posterior al embotellado y almacenamiento.

Acreditada según la norma ISO 17025 (COFRAC n.º 1-6362, alcance disponible en www.cofrac.fr), Excell Bouchage realiza análisis fisicoquímicos y técnicos para evaluar el rendimiento de las soluciones de sellado y garantizar la calidad de los productos envasados. Gracias a su experiencia y métodos analíticos especializados, Excell Bouchage proporciona diagnósticos fiables y un control riguroso de sus sistemas de sellado.





Control de Calidad versus Identificación de Problemas