



AGRILAB

Laboratorio Agroalimentario

MENUS

ANÁLISIS DE AGUA

MENÚ AGUA 1: Nitratos, pH, C.E y dureza

MENÚ para RIEGO 10: pH y C.E., cationes y aniones

MENÚ MICROBIOLÓGICO: Análisis microbiológico

ANÁLISIS DE SUELOS

MENÚ 2: NH₄, P, K

MENÚ 3 MACROELEMENTOS: pH, C.E., NH₄, M.O, P, K y Mg

MENÚ 4: MENÚ 3 + pH, C.E, Carbonatos y Calcárea activa

MENÚ 5: MENÚ 4 + Textura al tacto

MENÚ 15: MENÚ 4 + Textura + CIC

MENÚ 16: pH, C.E., Carbonatos, Calcárea y M.O.

ANÁLISIS DE HOJAS

MENÚ 7: N, P, K, Ca, Mg, Fe, S, Na, Mn, Cu, Zn y B

ANÁLISIS DE ACEITE

MENÚ 6: Acidez, peróxidos, K270 y K232

ANÁLISIS DE ACEITUNAS Y ORUJO

ACEITUNAS: Rendimiento graso y Humedad

ORUJO: Rendimiento graso y Humedad

ANÁLISIS DE ACEITUNAS Y ORUJO (SOXHLET)

MENÚ 20: Rendimiento graso y Humedad

Laboratorio Agroalimentario Reconocido núm. 358

C/ Ctra. Vinyols, 4 43330 RIUDOMS Tfno: 977768472 Fax: 977851765 E-mail: csolano@agri-lab.net

Procedimientos del laboratorio certificados en ISO 9001

