

La **Sociedad Cooperativa Comarcal Santo Cristo de Magallón** de Zaragoza (perteneciente al grupo **Bodegas Aragonesas**) dentro de la Denominación de Origen Campo de Borja, necesita el siguiente personal en prácticas:

- **Analista de laboratorio** para la recepción de materia prima en laboratorio de recepción. En este puesto se realizan análisis de grado alcohólico probable, acidez total y análisis de color probable en vino terminado usando un método enzimático de extracción, con una técnica de microvinificación de mosto obtenido tras la toma de la muestra del viticultor. Con estos datos procesados se establece el pago al viticultor.

-**Analista de laboratorio** para analizar mostos y vinos terminados de fermentación alcohólica, además de tomas diarias de densidad y temperatura en los depósitos de la bodega. Los análisis a realizar serían: grado probable, pH, acidez total, acidez volátil, sulfuroso libre y total, color probable en vinos terminados con espectrofotometría, preparación de muestras para autoanalizador para determinar niveles de glucosa, fructosa y ácido málico en vinos terminados de fermentación alcohólica y fermentación maloláctica.

El periodo de prácticas se iniciaría a finales de agosto o principios de septiembre.

Terminadas las horas de prácticas la cooperativa establecería un contrato laboral hasta el final de vendimia.

Los interesados pueden ponerse en contacto con:

Javier Baselga.

Enólogo de Bodegas Aragonesas en la Cooperativa Comarcal Santo Cristo de Magallón.

[jbaselga@bodegasaragonesas.com](mailto:jbaselga@bodegasaragonesas.com)

Tfno.: 976 86 64 64