

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	---	--------------------

OFERTA ANALÍTICA

ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO

Elaborado por: M^a Luz Álvarez Franco  R.D. Calidad	Revisado por: Sonia Rebella Vasco  R.D. Análisis de Vinos y Derivados	Aprobado por: Emiliano Zamora de Alba  Jefe de la Unidad
--	--	---

Fecha: 01/06/2023

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	---	--------------------

ÍNDICE

1. **NORMAS**
2. **RECOMENDACIONES**
3. **TIPO DE PRODUCTOS A ANALIZAR**
 - 3.1 **VINO** (*MATRIZ AMPARADA POR LA ACREDITACIÓN*)
 - 3.1.1 Listado de determinaciones amparadas por la acreditación
 - 3.1.2 Listado de determinaciones NO amparadas por la acreditación
 - 3.1.3 Grupos de determinaciones analíticas en vinos
 - 3.2 **OTROS PRODUCTOS** (*MATRICES NO AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN*)
 - 3.2.1 Orujos y Lías
 - 3.2.2 Alcoholes y Licores
 - 3.2.3 Mostos, Mostos Azufrados, Lías de Mostos Azufrados, Zumos de Uva y Concentrados, y otras Bebidas sin Alcohol
 - 3.2.4 Bebidas a base de Vino
 - 3.2.5 Uvas
 - 3.2.6 Grupos de determinaciones analíticas en otros productos
4. **ANEXOS:** 4.1 Listado bebidas a base de vino

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	---	--------------------

1. NORMAS

Normas Generales de prestación de servicios de la Estación Enológica de Almendralejo.

1. El objeto del presente documento es establecer las condiciones relativas a la prestación de servicios de la Estación Enológica de Almendralejo.
2. La Estación Enológica de Almendralejo (en adelante EEA) es un Laboratorio que está acreditado bajo la Norma UNE-EN ISO 17025 por ENAC. Los ensayos que cumplen con la Norma UNE-EN ISO 17025, son los que se recogen en el Alcance de Acreditación.
3. La recogida de muestras se realizará mediante cita previa
4. La EEA se compromete a actuar siempre de forma que no ponga en peligro la imparcialidad, independencia y objetividad ni de la propia EEA ni del solicitante del análisis.
5. Los métodos empleados serán los definidos en esta Oferta Analítica de Laboratorio.
6. Si se solicita una determinación que está dentro del alcance de acreditación y existe más de un método para realizarla (acreditado y no acreditado), el laboratorio efectuará el análisis por método acreditado. Si el cliente quiere que se realice por otro método no acreditado, deberá dejar constancia de su petición siguiendo las indicaciones del documento CEA-ENAC-01.
7. Es especialmente relevante, para los Organismos de Control o aquellos usuarios que vayan a hacer valer los Informes de ensayo en mercados exteriores, que los métodos analíticos empleados para las determinaciones dentro del alcance, sean los que estén acreditados.
8. En el caso de que el usuario no especifique el método analítico, el Laboratorio utilizará el método que considere más apropiado.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	--	-------------

9. Para cubrir cualquier incidencia, el cliente autoriza a cambiar los métodos inicialmente acordados de acuerdo con criterios técnicos y circunstanciales del Laboratorio.

10. Se autoriza al Laboratorio, en caso necesario, a la subcontratación de análisis externos. El laboratorio asume toda la responsabilidad en relación con los ensayos subcontratados de cara al cliente.

11. Si los resultados de los ensayos de análisis realizados por la EEA son utilizados por terceros en sus informes y/o certificados, deberá figurar esta información en los mismos, especialmente si el solicitante del análisis es otro Laboratorio.

12. Las muestras se guardan un máximo de 7 días. Transcurrido este tiempo serán destruidas.

13. Si el laboratorio realiza una declaración de conformidad informará sobre:

- Los resultados a los que aplica
- Qué especificaciones, normas o partes de estas se cumplen o no
- Qué regla/ norma de decisión se ha aplicado

14. Todo el personal de la Estación Enológica debe cumplir con la Ley de la Función Pública en Extremadura (Ley 13/2015) que en su Título IV, Capítulo IV, artículo 67 “Deberes. Código de conducta”, punto 2, recoge textualmente: “y se inspira en los principios de objetividad, integridad, neutralidad, responsabilidad, imparcialidad, confidencialidad, dedicación al servicio público, transparencia, ejemplaridad, austeridad, accesibilidad, eficacia, honradez, promoción del entorno cultural y medioambiental, y respeto a la igualdad entre mujeres y hombres, que habrán de presidir la actuación de los empleados públicos en el desempeño de sus cometidos.”

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	---	--------------------

2. RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES PARA ENTREGAR LA MUESTRA

- * La muestra será representativa de la partida, correctamente envasada e identificada.
- * Utilizar envases estancos, secos, limpios y llenos.
- * En el caso de uvas, la muestra será de 200 granos, escogidos de forma aleatoria. Una vez recogida la muestra, se recomienda llevarla enseguida al laboratorio.
- * En caso de muestras para la D.O., se entregarán dos botellas.
- * Para las muestras de Exportación, se entregarán tres botellas.
- * Para las muestras que soliciten además de la determinación de sulfuroso (total y/o libre) otras determinaciones, se entregarán dos botellas.

El laboratorio está acreditado, según expediente de ENAC nº551/LE1187 en algunas determinaciones realizadas en VINOS. Esto implica que cumple los requisitos de la Norma Internacional UNE-EN/ISO/IEC 17025, que establece la competencia en la realización de los ensayos actuando bajo un sistema de Gestión de la Calidad.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	--	-------------

3. TIPOS DE PRODUCTOS A ANALIZAR

CÓDIGO PRODUCTO	PRODUCTO
11	VINOS
13 (*)	SUBPRODUCTOS (ORUJOS, HECES, LÍAS, TÁRTAROS Y PIQUETAS)
14(*)	ALCOHOLES Y LICORES
15(*)	MOSTOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL
16(*)	BEBIDAS A BASE DE VINO
17(*)	UVAS

NOTA: Los precios de los análisis se establecen según RESOLUCIÓN del Consejero, por la que se publican (DOE) las tarifas actualizadas de las tasas y precios públicos en virtud de lo dispuesto en la Ley de Presupuestos Generales para la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Las iniciales que aparecen en la columna “**Tasas**” corresponden a los siguientes términos (conceptos):

F: Análisis Físicos
Q: Análisis Químicos
M: Análisis Microbiológicos
I: Análisis Instrumental
A: Análisis Automáticos

Las determinaciones de los productos marcados (*) no están amparados por la acreditación.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	---	--------------------

3.1 VINOS (*Matriz amparada por la acreditación*)

3.1.1 LISTADO DE DETERMINACIONES AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN

3.1.2 LISTADO DE DETERMINACIONES NO AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN

3.1.2 GRUPO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN VINOS

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	---	--------------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

3.1.1 LISTADO DE DETERMINACIONES AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	--------------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

VINOS			
DETERMINACIONES ACREDITADAS	MÉTODOS//TÉCNICAS ANALÍTICAS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300	
Grado Alcohólico en Potencia(1)	M.A.P.A. 1993 N° 60 //Cálculo	11078	
Azúcares Totales (1) (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197	
Grado Alcohólico Total (2)	M.A.P.A. 1993 N° 61 //Cálculo	11308	
Grado Alcohólico Adquirido (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021// Densimetría Electrónica	11300as	
Grado Alcohólico en Potencia (2)	M.A.P.A. 1993 N° 60 // Cálculo	11078as	
Grado Alcohólico Total	MÉTODO INTERNO C (manual) // Cálculo	11308D	
Acidez Fija (g/l ácido tartárico) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03:R2009 // Cálculo	11390	
Acidez Total (g/l ácido tartárico) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015// Valoración Potenciométrica	11342as	
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310as	
Acidez Fija (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03:R2009// Cálculo	11390-1	
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015// Valoración Potenciométrica	11342	
Acidez Total (meq/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015// Valoración Potenciométrica	11342-1	
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310	
Acidez Volátil aparente(g/l ácido acético)(4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11320as	
*Ácido Sórbico (4)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009// Espectrofotometría UV	11396as	
*Ácido Salicílico (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015//	11324as	
Acidez Volátil (meq/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015// Volumetría	11310-1	
Acidez Volátil (g/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015 (manual)// Volumetría	11310A	
Acidez Volátil (meq/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015 (manual)// Volumetría	11310A-1	
Azúcares Reductores (5)	PEE 008 MÉTODO INTERNO/ basado en OIV.MA-AS311-01A:R2009//Volumetría	11370	
Acidez Total (g/l ácido tartárico) (5)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015// Valoración Potenciométrica	11342as	
Densidad Relativa a 20°C (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11032	

 ESTACIÓN ENOLOGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------

VINOS

DETERMINACIONES ACREDITADAS	MÉTODOS//TÉCNICAS ANALÍTICAS	Código	Tasas
Masa Volúmica a 20 °C (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as	
Densidad Relativa a 20°C (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11032B	
Masa Volúmica a 20 °C (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021 // Densimetría Electrónica	11030as	
Extracto Seco Total (8)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350	
Grado Alcohólico Adquirido (8)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021// Densimetría Electrónica	11300as	
Masa Volúmica a 20 °C (8)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as	
Masa Volúmica a 20 °C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030	
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15:R2011// Potenciometría	11380	
Anhidrido Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018// Volumetría (Paul)	11368	
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197	
Glucosa+fructosa	PEE023 MÉTODO INTERNO basado en OIV- MA-AS311-10// Método enzimático.	11196	

En esta tabla SOLO están las determinaciones acreditadas. Los métodos no acreditados que están en la tabla es porque están asociados a determinaciones acreditadas (p.e: ácido sórbico y salicílico, que se necesitan para calcular la A.V. real).

Las determinaciones que están asociadas llevan al lado el mismo número entre paréntesis para indicar que van juntas (e.j.: (4) Acidez volátil , Acidez volátil aparente, Ácido sórbico y Ácido salicílico)

NOTA:

- Los códigos para una misma determinación son iguales.
- Cuando van seguidos de guión y un número, es porque cambian las unidades al expresar el resultado (p.e: A.volátil: 11310 se expresa en g/l y 11310-1 se expresa en meq/l).
- Van seguidos de una letra cuando el método utilizado es diferente (p.e: A.Total: 11310 es método OIV, y 11310A es método OIV manual).
- Cuando el código de la determinación va seguido de las letras "as" es porque esa determinación está asociada a otra/s determinación/es (p.e.: A.volátil: 11310 se calcula a partir de A.volátil aparente 11320as, Ácido sórbico 11396as y Ácido salicílico 11324as).

Información: En la tabla anterior se identifica la técnica analítica según el método de análisis. En el resto del documento se indicará exclusivamente el método de análisis.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	---	--------------------

3.1.2 LISTADO DE DETERMINACIONES NO AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN



VINOS

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
*Absorbancia a 420 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11316	
*Absorbancia a 520 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11318	
*Absorbancia a 620 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11326	
*Absorbancia a 280 nm	ESPECTROFOTOMETRÍA UV-VIS	11317	
*Acetato de etilo+ diacetal	Nº III.2 R(CE) 2870/2000	11091	
*Ácido Acético (g/l ácido acético)	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	11311	
*Ácido Glucónico	MÉTODO ENZIMÁTICO	11000	
*Ácido D-Láctico	PEE 025 MÉTODO ENZIMÁTICO	11143	
*Ácido L-Láctico	PEE 025 MÉTODO ENZIMÁTICO	11141	
*Ácido Láctico Total	PEE 025 MÉTODO ENZIMÁTICO	11180	
*Ácido D-Málico	PEE 024 MÉTODO ENZIMÁTICO	11177	
*Ácido L-Málico	PEE 024 MÉTODO ENZIMÁTICO	11137	
*Ácido Málico Total	PEE 024 MÉTODO ENZIMÁTICO	11178	
*Ácido Sórbico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A	11396	
*Ácido Salicílico	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02	11364	
*Alcohol Metílico (mg/l)	MÉTODO TIPO OIV-MA-AS312-03A	11094	
*Alcoholes Superiores	CROMATOGRAFÍA GASEOSA	11033	
*Antifermentos	OIV-MA-AS4-02A MÉTODO INTERNO	11132	
*Cenizas	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-04	11043	
*CIANO-DERIVADOS (2):	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11024	
*Hexacianoferrato II Fe III susp (2)	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11084as	
*Iones Hexacianoferrato II sol (2)	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11070as	

Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	--------------------

VINOS			
DETERMINACIONES	METODOS	Código	Tasas
*Presencia de Iones Hierro (2)	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	11114as	
*Cobre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-0322-06	11394	
*Colorantes Artificiales	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS315-08	11116	
*Cloruros	MÉTODO TIPO II OIV-MA-SA321-02	11045	
*CROMATOGRAFÍA:			
*Acetaldehído	OIV-MA-BS-14	14052as	
*Acetato de Etilo+ diacetal	OIV-MA-BS-14	14054as	
*Butirato de Etilo	OIV-MA-BS-14	14056as	
*1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14058as	
*2-Butanol	OIV-MA-BS-14	14060as	
*1-Propanol	OIV-MA-BS-14	14062as	
*Alcohol Metílico	OIV-MA-BS-14	14064as	
*Isobutanol	OIV-MA-BS-14	14066as	
*Densidad relativa	PEE 014 FTIR	11032A	
*Diglucósido Malvósido (malvina)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS315-03	11113	
*Dióxido de Carbono	OIV-AS-314-01-DIOCAR	11160	
*Examen Microscópico	M.A.P.A. 1993 N°44	11140	
*Examen Organoléptico	M.A.P.A. 1993 N°43	11062	
*Extracto No Reductor	MÉTODO TIPO I V OIV-MA-AS2-03B	11351	
*Extracto Reducido	MÉTODO TIPO I V OIV-MA-AS2-03B	11352	
*Resto del Extracto	MÉTODO TIPO I V OIV-MA-AS2-03B	11353	
*Flúor	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0321-03	11302	
*Fructosa	MÉTODO ENZIMÁTICO	11170	
*Glicerina	MÉTODO ENZIMÁTICO	11164	
*Glucosa	MÉTODO ENZIMÁTICO	11168	
*Grado Alcohólico en Potencia	MÉTODO INTERNO (Azúcares por FTIR)	11078A	
*Grado Alcohólico Total	MÉTODO INTERNO A (GL potencia 11078A)	11308B	
*Hierro	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS322-05A	11372	
*Índice de Colmatación	MÉTODO FÍSICO SARTORIUS	11156	
*Índice de Folín-Ciocalteu	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-10	11358	

Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.



VINOS

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
*Índice Polifenoles T. (280 nm)	MÉTODO INTERNO	11124	
*Intensidad de Color (1):	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11303	
*Absorbancia a 420 nm (1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11316as	
*Absorbancia a 520 nm(1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11318as	
*Absorbancia a 620 nm(1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11326as	
*Ocratoxina	TÉCNICA DE INMUNO ENSAYO	11009	
*Porcentaje de Lías	MÉTODO INTERNO CENTRIFUGACIÓN	11098	
*Potasio	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0322-02A	11346	
*Prueba de la Estufa	M.A.P.A. 1993 N°44	11108	
*Prueba de Estabilidad Tartárica	MÉTODO INTERNO	11142	
*Recuento de Microorganismos (3):	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11020	
*Levaduras (3)	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11119as	
*Mohos (3)	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11135as	
*Recuento Bacterias Lácticas (3)	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11121as	
*Recuento Bacterias Acéticas (3)	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11123as	
*Recuento Directo de Levaduras (4)	OIV-MA-AS4-01,2.5	11247	
*Levaduras vivas (4)	OIV-MA-AS4-01,2.5	11248as	
*Levaduras muertas (4)	OIV-MA-AS4-01,2.5	11249as	
*Relación Alcohol en peso/Extracto seco reducido	MÉTODO INTERNO CÁLCULO	11048	
*Relación Glucosa/Fructosa	MÉTODO ENZIMÁTICO	11146	
*Sacarosa	PEE 016 MÉTODO INTERNO	11198	
*Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	11145	
*Sulfatos	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS321-05A	11047	
*Sulfuroso Libre	MÉTODO RIPPER	11067	
*Sulfuroso Libre o Dióxido de Azufre Libre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS323-04A1	11304	
*Tonalidad	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11354	
*Turbidez	MÉTODO NEFELOMÉTRICO	11104	
*Volumen de Envasado	MÉTODO INTERNO	11210	
*Volumen Efectivo (5)	MÉTODO INTERNO	11041	
*Masa volúmica a 20°C (5)	PEE 013 MÉTODO INTERNO	11030as	
* Peso (5)	Gravimetría	11037as	

Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

 ESTACIÓN ENOLOGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	--------------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

3.1.3 GRUPOS DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN VINOS

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

11500 EXPORTACIONES VINOS TRANQUILOS TINTOS/ BLANCOS/ ROSADOS

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300	
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/ Val.Potenc.	11342	
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310	
Acidez Volátil aparente(g/l ácido acético)(2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11320as	
*Ácido Sórbico (2)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as	
*Ácido Salicílico (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015	11324as	
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377	
*Alcohol Metílico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS312-03A	11094	
Glucosa+fructosa	PEE023 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS311-10// Método enzimático.	11196	
Extracto Seco Total (4)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350	
Grado Alcohólico Adquirido (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01A.4B:R2016/ Dens .E.	11300as	
Masa Volúmica (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as	
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030	
Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/ Volumetría Paul	11368	

Dada la demanda actual de certificados de exportación a países asiáticos, el ácido sórbico se incluirá en los certificados de vinos dirigidos a estos países.

Los certificados de exportación dirigidos a China, incluirán la determinación Ocratoxina A.

Se incluirán otras determinaciones a petición del cliente.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación

**11503
EXPORTACIÓN BRASIL VINOS TINTOS/ BLANCOS/
ROSADOS/ESPUMOSOS/CAVAS**

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300	
*Acidez Total pH 8, 2(meq/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/ Val. Potenc.	11343	
Acidez Volátil (meq/l ácido acético)(1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310-1	
Acidez Volátil aparente(g/l ácido acético)(1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11320as	
*Ácido Sórbico (1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as	
*Ácido Salicílico (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015	11324as	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197	
*Alcohol Metílico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS312-03A	11094	
*Extracto Seco Reducido(g/l) (2)	PEE 005 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS2-03B:R2012 /Cálculo	11352	
Acidez Total (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/ Val.Potenc.	11342as	
Masa Volúmica (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as	
Extracto Seco Total (2)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350as	
*Sulfatos Totales	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS321-05A	11047	
*Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	11145	

- La determinación “Sobrepresión” sólo se hace en vinos espumosos/cava.
- No se cobrarán las determinaciones que no se hagan, y en el Certificado para Brasil, en las casillas correspondientes a estas determinaciones se pondrá “No aplica”.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación

11504 EXPORTACIONES VINOS ESPUMOSOS / CAVAS / DE AGUJA

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300	
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/Val. Potenc.	11342	
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310	
Acidez Volátil aparente(g/l ácido acético)(2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015 Volumetría	11320as	
*Ácido Sórbico (2)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as	
*Ácido Salicílico (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015	11324as	
Extracto Seco Total (4)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350	
Grado Alcohólico Adquirido (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as	
Masa Volúmica (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as	
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030	
Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/Vol. Paul	11368	
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377	
*Alcohol Metílico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS312-03A	11094	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197	
*Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	11145	

Dada la demanda actual de certificados de exportación a países asiáticos, el ácido sórbico se incluirá en los certificados de vinos dirigidos a estos países.

Los Certificados de Exportación dirigidos a China, incluirán la determinación Ocratoxina A.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

11506 MUESTRAS FRAUDE VINOS			
DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300	
Grado Alcohólico en Potencia(1)	MAPA 1993 Nº 60 Cálculo	11078	
Grado Alcohólico Total (2)	MAPA 1993 Nº 61 Cálculo	11308	
Grado Alcohólico Adquirido (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as	
Grado Alcohólico en Potencia (2)	MAPA 1993 Nº 60 Cálculo	11078as	
Acidez Fija (g/l ácido tartárico) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03:R2009 Cálculo	11390	
Acidez Total (g/l ácido tartárico) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/Val.Potenciométrica	11342as	
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015 /Volumetría	11310as	
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/Val.Potenc.	11342	
Acidez Volátil (meq/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310-1	
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310	
Acidez Volátil aparente(g/l ácido acético)(4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11320as	
*Ácido Sórbico (4)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as	
*Ácido Salicílico (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015	11324as	
Acidez Total (g/l ácido tartárico) (5)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:r2015/Val.Potenc.	11342as	
Densidad Relativa a 20°C (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11032	
Masa Volúmica a 20 °C (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as	
Extracto Seco Total (7)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350	
Grado Alcohólico Adquirido (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as	
Masa Volúmica a 20 °C (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as	
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030	
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15:R2011/Potenciomet	11380	
Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/Vol.Paul	11368	
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377	

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

11506 MUESTRAS FRAUDE VINOS (continuación)			
DETERMINACIONES	METODOS	Código	Tasas
*Ácido Sórbico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A	11396	
*Alcohol Metílico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS312-03A	11094	
*Antifermentos	MÉTODO INTERNO/OIV-MA-AS4-02A	11132	
Glucosa+fructosa	PEE023 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS311-10// Método enzimático.	11196	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377	
*Cenizas	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-04	11043	
*CIANO-DERIVADOS	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11024	
*Iones Hexacianoferrato II sol	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11070as	
*Hexacianoferrato II Fe III susp	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11084as	
*Presencia de Iones Hierro	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11114as	
*Colorantes artificiales	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS315-08	11116	
* Extracto No Reductor	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B	11351	
*Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	11145	

- Las determinaciones que están asociadas llevan al lado el mismo número entre paréntesis para indicar que van juntas (e.j.: (4) Acidez volátil, Acidez volátil aparente, Ácido sórbico y Ácido salicílico)
- La determinación: “Azúcares Totales” la pueden solicitar en vinos dulces.
- Las determinaciones: “Azúcares Totales”, “Cenizas”, “Extracto No reductor” y “Sobrepresión” son para cavas / vinos espumosos.

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

11508 D.O. RIBERA DEL GUADIANA

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300	
Grado Alcohólico en Potencia(1)	MAPA 1993 Nº 60 Cálculo	11078	
Grado Alcohólico Total (2)	MAPA 1993 Nº 61 Cálculo	11308	
Grado Alcohólico Adquirido (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as	
Grado Alcohólico en Potencia (2)	MAPA. 1993 Nº 60 Cálculo	11078as	
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/Val.Potenc.	11342	
Acidez Volátil (g/l) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310	
Acidez Volátil aparente(g/l ácido acético)(3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11320as	
*Ácido Sórbico (3)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as	
*Ácido Salicílico (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015	11324as	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377	
Anhidrido Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/Vol. Paul	11368	

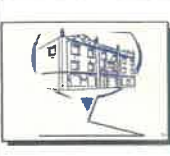
 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	--	-------------



Las determinaciones marcadas (*) no están amparadas por la acreditación.

11900 EVALUACIÓN DE LA CALIDAD

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300	
Grado Alcohólico en Potencia	MAPA 1993 N° 60 Cálculo	11078	
Grado Alcohólico Total	MAPA 1993 N° 61 Cálculo	11308	
Masa Volúmica a 20 °C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030	
Densidad Relativa a 20°C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11032	
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/Val.Potenc.	11342	
Acidez Fija (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03:R2009/ Cálculo	11390	
Acidez Fija (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03:R2009/ Cálculo	11392	
Acidez Volátil (g/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310	
Acidez Volátil (meq/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11330	
* Ácido Acético (g/l)	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	11311	
Extracto Seco Total	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350	
Azúcares Reductores	PEE 008 MÉTODO INTERNO basado en OIVMA-AS311-01A:R2009/Volumetría	11370	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197	
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15:R2011/Potenciometría	11380	
Anhidrido Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/ Vol. Paul	11368	
Glucosa + Fructosa	PEE023 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS311-10// Método enzimático.	11196	
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377	
*Ácido L-Málico	PEE 024 Método Enzimático	11137	
*Ácido L-Láctico	PEE 025 Método Enzimático	11141	
*Hierro	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS322-05A	11372	
*Cobre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-0322-06	11394	

	ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	---	--	-------------

3.2 OTROS PRODUCTOS *(Matrices no amparadas por la acreditación)*

3.2.1 ORUJOS Y LÍAS

3.2.2 ALCOHOLES Y LICORES

3.2.3 MOSTOS, MOSTOS AZUFRADOS, LÍAS DE MOSTOS AZUFRADOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL

3.2.4 BEBIDAS A BASE DE VINO

3.2.5 UVAS

3.2.6 GRUPOS DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN OTROS PRODUCTOS

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------

3.2.1 ORUJOS Y LÍAS

MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
DESTILACIONES ORUJOS	Agrupación de varias determinaciones	13010	
PIQUETAS		13066	
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO INTERNO Densimetría E.	13050	
Grado Alcohólico en Potencia	MÉTODO INTERNO	13052	
Grado Alcohólico Total	MÉTODO INTERNO Cálculo	13054	
Masa Volúmica a 20 °C (Lías)	MÉTODO INTERNO	13033	
Ciano-Derivados (1):	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	13100	
Hexacianoferrato II Fe III susp. (1)	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	13080as	
Iones Hexacianoferrato II sol.(1)	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	13082as	
Presencia de Iones Fe (1)	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	13084as	
Riqueza en Ác. Tartárico	Método CARLES	13056	
Porcentaje de Lías	MÉTODO INTERNO Centrifugación	13058	

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------

3.2.2 ALCOHOLES Y LICORES

MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

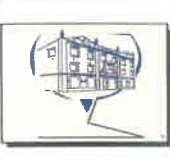
DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Acidez Total	OIV-MA-BS-12-8.1	14208	
Acidez Total	OIV-MA-BS-12-8.1	14208-1	
Acidez Volátil	M. de Referencia O.I.V. 1994	14082	
Acidez Volátil	M. de Referencia O.I.V. 1994	14082-1	
Aldehídos	Nº III.2 R. (CE) 2870/2000	14084	
Azúcares Reductores	PEE 008 MÉTODO INTERNO	14218	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	14221	
Cenizas	OIV 1994	14096	
Cobre	OIV-MA-BS-30	14222	
Colorantes artificiales	OIV 1994	14110	
CROMATOGRAFÍA DE GASES (mg/l):		14001	
Acetaldehído	OIV-MA-BS-14	14052as	
Acetato de Etilo+ diacetal	OIV-MA-BS-14	14054as	
Butirato de Etilo	OIV-MA-BS-14	14056as	
1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14058as	
2-Butanol	OIV-MA-BS-14	14060as	
1-Propanol	OIV-MA-BS-14	14062as	
Alcohol Metílico	OIV-MA-BS-14	14064as	
Isobutanol	OIV-MA-BS-14	14066as	
Alcoholes Amílicos	OIV-MA-BS-14	14068as	
2-Metil-1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14070as	
3-Metil-1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14072as	
Alcoholes Superiores	OIV-MA-BS-14	14075as	
CROMATOGRAFÍA DE GASES AGUARDIENTES(g/hl alcoh)		14004	
Acetaldehído	OIV-MA-BS-14	14005as	
Acetato de Etilo+ diacetal	OIV-MA-BS-14	14006as	
Butirato de Etilo	OIV-MA-BS-14	14007as	
1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14008as	
2-Butanol	OIV-MA-BS-14	14009as	
1-Propanol	OIV-MA-BS-14	14011as	
Alcohol Metílico	OIV-MA-BS-14	14012as	
Isobutanol	OIV-MA-BS-14	14013as	
Alcoholes Amílicos	OIV-MA-BS-14	14014as	



3.2.2 ALCOHOLES Y LICORES

MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
2-Metil-1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14015as	
3-Metil-1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14016as	
Grado alcohólico Adquirido	OIV-MA-BS-04	14202as	
Densidad Relativa a 20° C	OIV-MA-BS-06	14214	
Ésteres	Nº III.2 R. (CE) 2870/2000	14086	
Examen Organoléptico	MAPA. 1993 Nº43	14040	
Extracto Seco Total	OIV-MA-BS-10	14206	
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-BS-04	14202	
Flúor	OIV-MA-0321-03	14003	
Hierro	OIV-MA-BS-31	14216	
Masa Volúmica a 20° C	OIV-MA-BS-06	14204	
Metanol (mg/l)	OIV-MA-AS323-04	14012	
pH	OIV-MA-BS-13	14212	
Sacarosa	PEE 016 MÉTODO INTERNO	14077	
Sustancias volátiles	OIV-MA-BS-14	14017	
Volumen de Envasado	MÉTODO INTERNO	14092	

	ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	---	--	-------------

3.2.3 MOSTOS, MOSTOS AZUFRADOS, LÍAS DE MOSTOS AZUFRADOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL

MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01	15306	
Acidez Total (meq/Kg azúcares)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03	15306-1	
Acidez Volátil (g/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01	15310	
Acidez Volátil (g/l ácido acético)(1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01	15311	
Acidez Volátil aparente(g/l ácido acético)(1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02	15310as	
Ácido Sórbico (1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A	15316as	
Ácido Salicílico (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02	15005as	
Acidez Volátil (g/l ácido acético)	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	15310A	
Acidez Fija	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03	15308	
Acido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	15205	
Ácido Glucónico	Método Enzimático	15220	
Ácido L-Láctico	PEE 018 Método Enzimático	15069	
Ácido L-Málico	PEE 024 Método Enzimático	15068	
Ácido Sórbico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A	15316	
Alcohol Metílico (mg/l)	MÉTODO TIPO OIV-MA-AS312-03A	15346	
Antifermentos	MÉTODO INTERNO/OIV-MA-AS4-02A	15330	
Azúcares Reductores	PEE 008 MÉTODO INTERNO	15200	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	15317	
Azúcares Totales (mostos, a partir del °Brix)	PEE 009 MÉTODO INTERNO	15203	
Cenizas	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-04	15170	
CIANO-DERIVADOS:	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	15332	
Iones Hexacianoferrato II sol.	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	15112as	
Hexacianoferrato II Fe III susp.	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	15114as	
Presencia de Iones Fe	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	15116as	
Cobre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-0322-06	15336	
Colorantes Artificiales	MÉTODO TIPO IV OIV-MA AS315-08	15196	
Digluucósico Malvósido (malvina)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA AS315-03	15126	
Densidad Relativa a 20°C	PEE 013 MÉTODO INTERNO	15030	
Densidad Relativa a 20°C	MÉTODO INTERNO	15081	
Densidad Relativa a 20°C	MÉTODO INTERNO-TABLAS	15029as	
Examen Microscópico	MAPA1993 N°44	15148	



3.2.3 MOSTOS, MOSTOS AZUFRADOS, LÍAS DE MOSTOS AZUFRADOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL (continuación)

MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	METODOS	Código	Tasas
Examen Organoléptico	MAPA 1993 N°43	15062	
Extracto Seco Total	PEE005 MÉTODO INTERNO Cálculo	15304	
Extracto Seco Reducido	PEE 005 MÉTODO INTERNO	15348	
Resto del Extracto	PEE 005 MÉTODO INTERNO	15350	
Flúor	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0321-03	15340	
Fructosa	Método Enzimático	15198	
Glicerina	Método Enzimático	15180	
Glucosa	Método Enzimático	15184	
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01A. 4.B	15300	
Grado Alcohólico en Potencia	MAPA1993 N°60	15302	
Grado Alcohol. Probable(mostos azufrad.)	DENSIMETRÍA -TABLAS	15085	
Masa Volúmica a 20 °C	Densimetría E.	15067	
Densidad Relativa a 20°C	Densimetría E.	15030	
Grado Alcohólico Total	MAPA 1993 N°61	15108	
Grado Baumé (mostos frescos)	MÉTODO INTERNO-TABLAS	15105	
Grado Brix a 20° C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15065	
Grado Baumé (mostos azufrados)	DENSIMETRÍA -TABLAS	15107	
Masa Volúmica a 20 °C	Densimetría E.	15067	
Densidad Relativa a 20°C	Densimetría E.	15030	
Grado Brix a 20° C (mostos frescos)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15065	
Grado Brix (mostos azufrados)	DENSIMETRÍA -TABLAS	15109	
Masa Volúmica a 20 °C	Densimetría E.	15067	
Densidad Relativa a 20°C	Densimetría E.	15030	
Hierro	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS322-05A	15334	
Grado Alcohol. Probable (mostos frescos)	MÉTODO INTERNO-TABLAS	15089	
Grado Brix a 20° C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15065	
Índice de Colmatación	Método Físico Sartorius	15188	
Índice de Folin-Ciocalteu	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-10	15324	
Índice Polifenoles T. (280 nm)	MÉTODO INTERNO Espectrofotometría	15078	
Intensidad de Color:	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	15322	
Absorbancia a 420 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	15206as	
Absorbancia a 520 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	15208as	
Absorbancia a 620 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	15218as	

	ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	---	--	-------------

3.2.3 MOSTOS, MOSTOS AZUFRADOS, LÍAS DE MOSTOS AZUFRADOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL (continuación)

MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Masa Volúmica a 20 °C (mostos frescos)	MÉTODO INTERNO-TABLAS	15031	
Grado Brix a 20° C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15065	
Masa Volúmica a 20 °C (mostos azufrados)	MÉTODO INTERNO- TABLAS	15067	
Sulfuroso Total	MÉTODO RIPPER	15059	
Masa Volúmica a 20 °C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15067	
Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA)	MÉTODO INTERNO	15013	
OCRATOXINA	Técnica de inmunoensayo	15005	
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15	15312	
Polifenoles Totales	MÉTODO INTERNO 1(dilución 1/20)	15012	
Polifenoles Totales	MÉTODO INTERNO 2(dilución 1/50)	15016	
Porcentaje de Lías	MÉTODO INTERNO Centrifugación	15192	
Potasio	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0322-02A	15338	
Prueba de la Estufa	MAPA 1993 N°44	15146	
Prueba del Frío	MAPA 1993 N°44	15144	
Recuento de Microorganismos:	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15328	
Levaduras	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15040	
Mohos	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15328	
Recuento Bacterias Lácticas	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15044	
Recuento Bacterias Acéticas	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15046	
Relación Glucosa/Fructosa	Método Enzimático	15182	
Sacarosa	PEE 016 MÉTODO INTERNO	15082	
Sulfuroso Libre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS323-04B	15320	
Sulfuroso Libre	Método Ripper	15063	
Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS323-04A	15318	
Sulfuroso Total	Método Ripper	15059	
Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	15014	
Turbidez	Método Nefelométrico	15003	
Volumen de envasado	MÉTODO INTERNO	15190	

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	--	-------------

3.2.4 BEBIDAS A BASE DE VINO (VER ANEXO I)

MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	METODOS	Código	Tasas
Acidez Total	OIV-MA-AS313-01	16026	
Acidez Volátil	OIV-MA-AS313-02	16023	
Ácido Acético	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	16007	
Acidez Fija	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03	16024	
Acido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16043	
Ácido L-Málico	PEE 024 Método Enzimático	16001	
Ácido L-Láctico	PEE 025 Método Enzimático	16002	
Ácido Sórbico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14 ^a	16047	
Azúcares Reductores	PEE 008 MÉTODO INTERNO	16036	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16037	
Alcohol Metílico	A 41 (2.) OIV 1990	16008	
Densidad Relativa	PEE 013 MÉTODO INTERNO	16034	
Examen organoléptico	MAPA. 1993 N° 43	16046	
Extracto Seco Total	PEE005 MÉTODO INTERNO Cálculo	16022	
Flúor	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0321-03	16018	
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-AS31201A.4B	16000	
Grado Alcohólico en Potencia	MAPA 1993 N°60	16020	
Grado Alcohólico Total	MAPA. 1993 N°61	16010	
Hierro	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS322-05A	16005	
Intensidad de Color	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	16003	
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	16031	
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15	16030	
Recuento de Microorganismos:	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.		
Levaduras	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	16050	
Mohos	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	16056	
Recuento Bacterias Lácticas	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	16052	
Recuento Bacterias Acéticas	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	16054	
Sulfuroso Libre	OIV-MA-AS323-04A	16006	
Sulfuroso Total	OIV-MA-AS323-04A	16004	

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
---	--	-------------

3.2.5 UVAS

MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

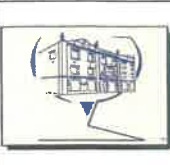
DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código	Tasas
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01	17200	
Acido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	17203	
Ácido L-Láctico	PEE 018 Método Enzimático	17012	
Ácido L-Málico	PEE 024 Método Enzimático	17010	
Grado Alcohólico en Potencia	MÉTODO INTERNO	17210	
Grado Brix a 20° C	Refractometría	17052	
Grado Baumé	MÉTODO INTERNO	17016	
Intensidad de Color :	MÉTODO INTERNO	17100	
Absorbancia a 420 nm	MÉTODO INTERNO	17206as	
Absorbancia a 520 nm	MÉTODO INTERNO	17208as	
Absorbancia a 620 nm	MÉTODO INTERNO	17218as	
Índice Polifenoles T. (280 nm)	Espectrofotometría	17124	
Peso de 100 bayas	MÉTODO INTERNO	17014	
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15	17214	
Potasio	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0322-02A	17216	

 ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	--	-------------

3.2.6 GRUPOS DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN OTROS PRODUCTOS

16060 EXPORTACIÓN SANGRÍAS			
MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN			
DETERMINACIONES	METODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-AS312-01A.4B	16000	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16037	
Acidez Total	OIV-MA-AS313-01	16026	
Acidez Volátil	OIV-MA-AS313-02	16023	
Ácido Acético	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	16007	
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	16031	
Examen organoléptico	M.A.P.A. 1993 N° 43	16046	
Extracto Seco Total	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	16025	
Alcohol Metílico	A 41 (2.) OIV 1990	16008	
Sulfuroso Total	OIV-MA-AS323-04A	16004	
Acido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16043	

14010 EXPORTACIÓN LICORES			
MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN			
DETERMINACIONES	METODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-BS-04	14202	
Masa Volúmica a 20° C	OIV-MA-BS-08	14204	
Acidez Volátil	OIV-MA-BS-12	14083	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	14221	
Extracto Seco Total	MÉTODO INTERNO	14206	
Alcohol Metílico	Cromatografía Gaseosa	14064	

	ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	Revisión 16
--	---	--	-------------

**16065
EXPORTACIÓN CÓCTEL DE VINOS**

MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	METODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-AS312-01A.4B	16000	
Acidez Total	OIV-MA-AS313-01	16026	
Acidez Volátil	OIV-MA-AS313-02	16023	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16037	
Sulfuroso Total	OIV-MA-AS323-04A	16004	
Alcohol Metílico	A 41 (2.) OIV 1990	16008	

**15007
EXPORTACIÓN BEBIDAS SIN ALCOHOL
(mostos, mostos gasificados, tinto verano sin alcohol,..)**

MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	METODOS	Código	Tasas
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-AS312-01A.4B	15300	
Acidez Total	OIV-MA-AS313-01	15306	
Ácido Sórbico	OIV-MA-AS313-14A	15316	
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	15317	
Azúcares Totales (mostos, a partir °Brix)	PEE 009 MÉTODO INTERNO	15203	
Densidad Relativa a 20°C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	15079	
Examen Organoléptico	MAPA 1993 N°43	15062	
Grado Brix a 20° C	OIV-MA-AS2-02	15065	
Sobrepresión	OIV-MA-AS314-02	15014	
Sulfuroso Total	OIV-MA-AS323-04A	15318	
Masa Volúmica a 20 °C	OIV-MA-AS2-02	15067	

NOTA: El Grado Alcohólico Adquirido sólo se incluirá si lo solicita el usuario.

ANEXO

4.1 Listado bebidas a base de vino

LISTADO DE BEBIDAS A BASE DE VINO
Vermut
Sangría
Clarea
Zurra
Bitter soda
*Cóctel aromatizado de productos vitivinícolas
Cóctel a base de vino
Cóctel con aguja a base de uva
Cóctel espumoso a base de vino

* El tinto de verano se considera un “cóctel aromatizado de productos vitivinícolas”