

ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO

Dirección: Avenida Presidente Juan Carlos Rodríguez Ibarra s/n; 06200 Almendralejo (Badajoz)

Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **551/LE1187**

Fecha de entrada en vigor: 27/10/2006

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 13 fecha 04/02/2022)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

DEPARTAMENTO DE ANÁLISIS DE VINOS Y DERIVADOS. LABORATORIO ANÁLISIS GENERALES

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico adquirido por densimetría electrónica	OIV-MA-AS312-01
	Grado alcohólico volumétrico en potencia y total (cálculo)	Métodos oficiales del MAPA 1993 Tomo II Método 60 Método 61
	Masa volúmica y densidad relativa a 20º C por densimetría electrónica	OIV-MA-AS2-01
	Extracto seco total por densimetría (cálculo)	OIV-MA-AS2-03B

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría	OIV-MA-AS313-15

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría	OIV-MA-AS313-01
	Acidez volátil por volumetría	OIV-MA-AS313-02
	Acidez fija (cálculo)	OIV-MA-AS313-03
	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría	OIV-MA-AS323-04A2

DEPARTAMENTO DE ANÁLISIS DE VINOS Y DERIVADOS. LABORATORIO ANÁLISIS INSTRUMENTAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Azúcares reductores por volumetría ($\geq 1,0$ g/l)	PEE 008 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-01A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Glucosa+Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automático) ($\geq 0,2$ g/l)	PEE 023 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Glucosa+Fructosa+Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automático) (≥ 1 g/l)	PEE 033 <i>Método Interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automático) ($\geq 0,15$ g/l)	PEE 034 <i>Método Interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>

Un método interno se considera que está basado en métodos normalizados cuando su validez y su adecuación al uso se han demostrado por referencia a dicho método normalizado y en ningún caso implica que ENAC considere que ambos métodos sean equivalentes. Para más información recomendamos consultar el Anexo I al CGA-ENAC-LEC.