

## FUNDACIÓ PARC TECNOLÒGIC DEL VI (VITEC CENTRE TECNOLÒGIC DEL VI) Laboratorio Enológico y Panel de Cata

Dirección: Crtra. De Porrera Km.1; 43730 Falset (TARRAGONA)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1316/LE2457**

Fecha de entrada en vigor: 26/10/2018

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 2 fecha 25/10/2019)

#### Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Análisis mediante técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	PNT.11.06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-27</i>
Vino tranquilo, seco y espumoso	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja	PNT.11.24 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390-2010</i>
	Acidez volátil por espectroscopía infrarroja	PNT.11.26 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390-2010</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo, seco y espumoso	pH por potenciometría <i>(2,00-7,00 unidades de pH)</i>	PNT.11.12 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo, seco y espumoso	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría ( $\geq 10$ mg/l)	PNT.11.07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A</i>
	Acidez total por volumetría	PNT.11.10 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01-1</i>
	Acidez volátil por destilación y volumetría	PNT.11.28 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo, seco y espumoso	Grado alcohólico por destilación y aerometría	PNT.11.27 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01B</i>

Análisis sensorial discriminante y descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO										
Vino	Test triangular	PNT.16.01 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4120</i>										
	Identificación de defectos (respuesta binaria sí/no)	PNT.16.03 Rev.07 <i>Método interno</i>										
	<table border="0"> <tr> <td>Acético/Acetato</td> <td>Láctico</td> </tr> <tr> <td>Ácido</td> <td>Mohoso/Terroso</td> </tr> <tr> <td>Amargo</td> <td>Oxidación</td> </tr> <tr> <td>Animal</td> <td>Reducción</td> </tr> <tr> <td>Astringente</td> <td>Vegetal</td> </tr> </table>	Acético/Acetato	Láctico	Ácido	Mohoso/Terroso	Amargo	Oxidación	Animal	Reducción	Astringente	Vegetal	
Acético/Acetato	Láctico											
Ácido	Mohoso/Terroso											
Amargo	Oxidación											
Animal	Reducción											
Astringente	Vegetal											

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	<p>Evaluación sensorial descriptiva</p> <p><b>Fase visual</b> (escala discontinua 7 niveles) Tamaño burbuja Persistencia burbuja</p> <p><b>Fase olfativa</b> (escala discontinua 7 niveles) Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desechada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal</p> <p><b>Fase gustativa</b> (escala discontinua 7 niveles) Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desechada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal Persistencia aromática Acidez Astringencia Untuosidad/cremosidad</p>	<p>PNT.16.07 Rev.04</p> <p><i>Método interno</i></p>

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.