

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. 5 fecha 09/04/2021)

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> |
| | Características cromáticas por espectrofotometría UV-VIS | PNT.11.14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i> |
| Vino tranquilo Vino espumoso (con contenido en azúcar <60 mg/l) | 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 Vino 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 Vino espumoso | Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría (≥ 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 mediante métodos basados en técnicas ópticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|--|--|
| Vino | Turbidez por nefelometría ($\geq 0,9$ UNF) | PNT.11.22 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08</i> |

Laboratorio de Análisis Sensorial

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 (<i>respuesta binaria sí/no</i>) <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">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 | | | | | | | | | | |

Análisis sensorial descriptivo

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO | | |
|--|--|--|---|--|
| Vino | <p>Evaluación sensorial descriptiva</p> <p>Fase visual</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles)</i></p> <p>Tamaño burbuja Persistencia burbuja Limpidez Intensidad Color</p> <p><i>(Respuesta binaria sí/no)</i></p> <p>Aspecto Untuoso</p> <p><i>(escala discontinua 3x5 puntos)</i></p> <p>Tonalidad</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> <p>Fase olfativa</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles)</i></p> <p>Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal</p> </td> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> <p>Fase gustativa</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles)</i></p> <p>Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal Dulzor Persistencia aromática Acidez Astringencia Untuosidad/cremosidad</p> </td> </tr> </table> | <p>Fase olfativa</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles)</i></p> <p>Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal</p> | <p>Fase gustativa</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles)</i></p> <p>Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal Dulzor Persistencia aromática Acidez Astringencia Untuosidad/cremosidad</p> | <p>PNT.16.07 Rev.08</p> <p><i>Método interno</i></p> |
| <p>Fase olfativa</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles)</i></p> <p>Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal</p> | <p>Fase gustativa</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles)</i></p> <p>Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal Dulzor Persistencia aromática Acidez Astringencia Untuosidad/cremosidad</p> | | | |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--------------------------------|---|--|
| Vino (continuación) | Evaluación sensorial descriptiva Fase olfativa (identificación: presencia/ausencia) Fruta Cítrica - Limón - Naranja Fruta blanca - Pera - Manzana - Uva Fruta tropical - Piña - Mango - Melón maduro Fruta de hueso - Melocotón - Albaricoque - Membrillo Fruta roja - Fresa - Cereza madura Fruta Negra - Mora - Grosella Fruta del Bosque - Frambuesa - Fresa Silvestre Fruta sobremadurada - Pasa - Higo pasado Miel Confitura - Mermelada - Almíbar Fruta desecada - Dátil - Orejón Flores dulces - Rosa - Violeta Flores blancas - Flor de Naranjo - Jazmín Especiado dulce - Vainilla - Anís Especiado punzante - Clavo - Pimienta | PNT.16.07 Rev.08 Método interno |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--------------------------------|--|---|
| Vino (continuación) | Evaluación sensorial descriptiva Fase olfativa (identificación: presencia/ausencia) Frutos Secos - Avellana tostada - Almendra Vegetal Seco - Heno - Tabaco Repostería/Pastelería Galleta - Pan Lías Madera - Ahumado - Tostado Hierbas aromáticas - Romero - Lavanda Regaliz Balsámico fresco - Menta - Eucalipto Alcohol | PNT.16.07 Rev.08 <i>Método interno</i> |
| | Fase gustativa (identificación: presencia/ausencia) Frutos Seco - Avellana tostada - Almendra <i>Vegetal Seco</i> - Heno - Tabaco Repostería/Pastelería - Galleta - Pan Lías Madera - Ahumado - Tostado Hierbas aromáticas - Romero - Lavanda Regaliz Balsámico fresco - Menta Eucalipto Alcohol | |

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. Un método