

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. 8 fecha 04/05/2022)

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-AS311-02</i>
	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	PNT.11.04 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-28</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>
Vino tranquilo (con contenido en azúcar <20 mg/l)	Dióxido de azufre total (sulfitos) por espectroscopía infrarroja	PNT.11.33 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo	Acidez total por espectroscopía infrarroja	PNT.11.31 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
	pH por espectroscopía infrarroja	PNT.11.32 <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 <i>(≥ 10 mg/l)</i>	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</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 <i>(≥ 0,9 UNF)</i>	PNT.11.22 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08</i>

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico adquirido por densimetría electrónica	PNT.11.27 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</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 <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Fase olfativa <i>(respuesta binaria sí/no)</i></td> <td style="width: 50%; border: none;">Fase retronasal <i>(respuesta binaria sí/no)</i></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Acético/Acetato</td> <td style="border: none;">Acético/Acetato</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Animal</td> <td style="border: none;">Animal</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Láctico</td> <td style="border: none;">Láctico</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Mohoso/Terroso</td> <td style="border: none;">Mohoso/Terroso</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Oxidación</td> <td style="border: none;">Oxidación</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Reducción</td> <td style="border: none;">Reducción</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Vegetal</td> <td style="border: none;">Vegetal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border: none;"> Fase gustativa <i>(respuesta binaria sí/no)</i></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Ácido</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Amargo</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Astringente</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>	Fase olfativa <i>(respuesta binaria sí/no)</i>	Fase retronasal <i>(respuesta binaria sí/no)</i>	Acético/Acetato	Acético/Acetato	Animal	Animal	Láctico	Láctico	Mohoso/Terroso	Mohoso/Terroso	Oxidación	Oxidación	Reducción	Reducción	Vegetal	Vegetal	 Fase gustativa <i>(respuesta binaria sí/no)</i>		Ácido		Amargo		Astringente	
Fase olfativa <i>(respuesta binaria sí/no)</i>	Fase retronasal <i>(respuesta binaria sí/no)</i>																								
Acético/Acetato	Acético/Acetato																								
Animal	Animal																								
Láctico	Láctico																								
Mohoso/Terroso	Mohoso/Terroso																								
Oxidación	Oxidación																								
Reducción	Reducción																								
Vegetal	Vegetal																								
 Fase gustativa <i>(respuesta binaria sí/no)</i>																									
Ácido																									
Amargo																									
Astringente																									

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (continuación)	Evaluación sensorial descriptiva Fase olfativa <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> 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.10 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (continuación)	Evaluación sensorial descriptiva Fase olfativa <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> 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 Rev10 <i>Método interno</i>

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 7 de fecha 29/04/2022

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