

LABORATORIO DE ENOLOGÍA DEL SERVICIO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

Dirección: Ctra. de Lapuebla, s/n 01300; Laguardia (Álava)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **756/LE1606**

Fecha de entrada en vigor: 04/12/2009

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 8 fecha 13/03/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

LABORATORIO DE ENOLOGÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría	OIV-MA-AS313-15
		PEA 007 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por destilación y aerometría	PEA 003 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01B</i>
	Masa volúmica por densimetría electrónica	PEA 002 <i>Método interno basado en método fabricante equipo ANTON PAAR equipos DMA 48 y 4500</i>
	Densidad relativa por densimetría electrónica	
	Extracto seco total por densimetría	PEA 019 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>



Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja	PEA 006 PEA 004 <i>Métodos internos basados en método fabricante ZEUTEC equipo SpectraAlyzer</i>
Vino	Acidez volátil por espectrofotometría UV-VIS	PEA 009 <i>Método interno basado en método fabricante BRAN LUEBBE equipo TRAACS 2000</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por flujo continuo segmentado y espectrofotometría UV-VIS Dióxido de azufre libre (≥ 5 mg/l) Dióxido de azufre total (≥ 10 mg/l)	PEA 014 <i>Método interno basado en método fabricante BRAN LUEBBE equipo TRAACS QUATRO</i> PEA016 <i>Método interno basado en método fabricante I.S.E. Group equipo MIURA 200</i> PEA 017 <i>Método interno basado en método fabricante BioSystems equipo BA 400</i>
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	PEA 047 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-09</i>
	Ácido L-Málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	PEA 020 <i>Método interno basado en OIV-MA-A313-26</i>
	Intensidad de color por espectrofotometría UV-VIS	OIV-MA-AS2-07B
	Índice de polifenoles totales por espectrofotometría UV	PEA 011 Rev.6 <i>Método interno</i>
	Tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	OIV-MA-AS2-07

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Azúcares reductores por espectrofotometría UV-VIS	PEA 018 <i>Método interno basado en método fabricante BRAN LUEBBE equipo TRAACS QUATRO</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría (valoración potenciométrica)	OIV-MA-AS313-01
		PEA 007 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) (≥ 50 mg/l)	PEA 025 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>
	Ácido sórbico por cromatografía líquida con detector de diodos (LC-DAD) (≥ 5 mg/l)	PEA 026 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-20</i>
	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) ($\geq 0,10$ µg/l)	PEA 022 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-10</i>

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 7 de fecha 28/02/2020

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.