

Analise físico – químico de viños

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAIAR | ENSAIO | NORMA/PROCEDEMENTO DE ENSAIO |
|-----------------------------|--|-------------------------------|
| Viño | Glucosa+Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) (0,2 – 200,0 g/L) | Procedemento interno PE 08 |
| | Dióxido de xofre libre y total por fluxo continuo segmentado Dióxido de xofre libre: (10– 50 mg/L) Dióxido de xofre total: (20 - 250 mg/L) | Procedemento interno PE 05 |
| | Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) (0,40 – 1,25 g/L) | Procedemento interno PE 12 |
| | Acidez total por volumetría (3,5 – 9,0 g ác. tartárico/L) | Procedemento interno PE 01 |
| | Acidez volátil por volumetría (0,15 – 1,70 g ác. acético/L) | Procedemento interno PE 03 |
| | Dióxido de xofre libre e total por volumetría Dióxido de xofre libre: (10– 50 mg/L) Dióxido de xofre total: (20 - 250 mg/L) | Procedemento interno PE 11 |
| | pH por potenciometría (2,90 – 4,30 unidades de pH) | Procedemento interno PE 02 |
| | Grao alcólico adquirido por densimetría electrónica (8,5 – 16,0% v/v) | Procedemento interno PE 04 |

Análises mediante espectroscopia infravermella

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAIAR | ENSAIO | NORMA/PROCEDIMENTO DE ENSAIO |
|-------------------------------------|--|--|
| Viños (contidos de azucres <15 g/l) | Grao alcólico adquirido por espectroscopia infravermello medio (FTIR) (9,0 – 15,0% v/v) | Procedemento interno PE 06 PE 09 |
| | Acidez total por espectroscopia infravermello medio (FTIR) (3,5 – 8.0 g ác. tartárico /l) | Procedemento interno PE 06 PE 09 |
| | Acidez volátil por espectroscopia infravermello medio (FTIR) (0,20 – 1,20 g ác. acético /l) | Procedemento interno PE 06 PE 09 |
| | pH por espectroscopia infravermello medio (FTIR) (3,00 – 4.00 Uds de pH) | Procedemento interno PE 06 PE 09 |
| | Grao alcólico adquirido por espectroscopia infravermello próximo (NIR) (9,0 – 15,0% v/v) | Procedemento interno PE 07 |

Análises mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAIAR | ENSAIO | NORMA/PROCEDIMENTO DE ENSAIO |
|-----------------------------|--|-------------------------------|
| Viño | Ácido Sórbico por cromatografía líquida con detector ultravioleta (CL-UV/Vis) (12 – 230 mg/l) (Límite de detección 3 mg/L) | Procedemento interno PE 15 |
| Viños Secos | Acetato de etilo por cromatografía de gases con detector de ionización de chama (CG/FID) (20 – 200 mg/l) | Procedemento interno PE 18 |
| | Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de chama (CG/FID) (20 – 500 mg/l) | |