

ESTACIÓN DE VITICULTURA E ENOLOXÍA DE GALICIA

Dirección: Ponte San Clodio s/n; 32427 Leiro (Ourense)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1107/LE2142**

Fecha de entrada en vigor: 25/07/2014

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.6 fecha 13/04/2020)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE VINOS" (NT-70.05)*:

- **Ensayos para evaluar las características de calidad:**

- Masa volúmica o densidad relativa.
- Grado alcohólico adquirido.
- Extracto seco total
- Glucosa + Fructosa.
- Acidez total.
- Acidez volátil.
- Ácido cítrico.
- Alcohol metílico.
- Dióxido de azufre total.

***Disponibles en la página web de ENAC**

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	PE 08 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-27</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por flujo continuo segmentado Dióxido de azufre libre (≥ 10 mg/L) Dióxido de azufre total (≥ 20 mg/L)	PE 05 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,40$ g/L)	PE 12 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido sórbico por espectrofotometría ultravioleta (≥ 20 mg/L)	OIV-MA-AS313-14A

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría ($\geq 3,5$ g ác. tartárico/L)	PE 01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
	Acidez volátil por volumetría ($\geq 0,15$ g ác. acético/L)	PE 03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría Dióxido de azufre libre (≥ 10 mg/L) Dióxido de azufre total (≥ 20 mg/L)	PE 11 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría <i>(2,90 – 4,30 unidades de pH)</i>	PE 02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis físico - químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Masa volúmica por densimetría electrónica	PE 10 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i>
	Extracto seco total por densimetría	PE 19 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>
Vino Bebidas espirituosas	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PE 04 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i> PE 30 <i>Método interno basado en Resolución OIV/ENO 379/2009</i>
Vinos espumosos	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PE 20 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS314-02</i>

Análisis mediante espectroscopía de infrarrojo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (contenidos de azúcares <15 g/L)	Grado alcohólico adquirido por espectroscopia infrarrojo medio (FTIR)	PE 06 PE 09
	Acidez total por espectroscopia infrarrojo medio (FTIR)	<i>Métodos internos conformes a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>
	Acidez volátil por espectroscopia infrarrojo medio (FTIR)	
	pH por espectroscopia infrarrojo medio (FTIR)	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (contenidos de azúcares <15 g/L)	Grado alcohólico adquirido por espectroscopia infrarrojo medio (NIR)	PE 07 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Ácido sórbico por cromatografía líquida con detector ultravioleta (CL-UV/Vis) <i>Límite de cuantificación =12 mg/L</i> <i>Límite de detección =3 mg/L</i>	PE 15 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-20</i>
Vino seco	Acetato de etilo por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) <i>(≥ 20 mg/L)</i>	PE 18 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-02B</i>
Vino seco Bebidas espirituosas	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) <i>Vino seco (≥ 20 mg/L)</i> Bebidas espirituosas (≥ 50 mg/L)	PE 18 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i> PE 31 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-14</i>

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.