

INSTITUTO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO Y FORESTAL DE CASTILLA-LA MANCHA (IRIAF) Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan

Dirección: C/ Tomás Tapia, 3 -13600 Alcázar de San Juan

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1319/LE2408**

Fecha de entrada en vigor: 30/11/2018

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 2 fecha 17/01/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis Físico-Químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto	Masa volúmica y densidad relativa por densimetría electrónica	ME-05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i>
Vinos tranquilos (con contenido en glucosa+fructosa<35 g/l)	Extracto seco total por densimetría	ME-04 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>
Vino	Grado alcohólico adquirido por densimetría electrónica	ME-13 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos tranquilos (con contenido en glucosa+fructosa<35 g/l)	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría (yodometría) ($\geq 10 \text{ mg SO}_2/\text{l}$)	ME-02 <i>Método interno basado en OIV MA-AS323-04B</i>
Vino	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría ($\geq 10 \text{ mg SO}_2/\text{l}$)	ME-08 <i>Método interno basado en OIV MA-AS323-04A</i>
	Acidez total por volumetría ($\geq 2,21 \text{ g ac. tartárico/l}$)	ME-03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos tranquilos (con contenido en glucosa+fructosa<35 g/l)	Grado alcohólico adquirido por espectroscopía infrarroja	ME-01 <i>Método interno basado en método fabricante Anton Paar equipo Alcoalyzer Wine</i>
Vino	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	M12810C-10 <i>Método fabricante Biosystems equipo Y15</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	M12800C-11 <i>Método fabricante Biosystems equipo Y15</i>
	Ácido Cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	M12825C-07 <i>Método fabricante Biosystems equipo Y15</i>
	Intensidad colorante por espectrofotometría UV-VIS	ME-12 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría <i>(2,00-4,00 uds, de pH)</i>	ME-03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>(≥50 mg/l)</i>	ME-10 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Mosto	Grado brix por refractometría	ME-11 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-02</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.