

## 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. 4 fecha 21/03/2022)

**Instalaciones donde se llevan a cabo las actividades cubiertas por esta acreditación:**

<b>INSTALACIÓN I</b>	Laboratorio permanente: C/ Tomás Tapia, 3. 13600 Alcázar de San Juan
<b>INSTALACIÓN II</b>	Laboratorio permanente: Ctra. Toledo-Albacete, s/n. 13700 Tomelloso

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

##### INSTALACIÓN I

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	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>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría ( $\geq 2,21$ g ac. tartárico/l)	ME-03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
	Acidez volátil por destilación y volumetría ( $\geq 0,17$ g/l Ac. Acético)	ME-16 <i>Método interno basado en OIV MA-AS313-02</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 Alcolyzer Wine</i>
Vino	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	ME-06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-27</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	ME-07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Ácido Cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	ME-09 <i>Método interno basado en método fabricante Biosystems equipo Y15</i>
	Intensidad colorante por espectrofotometría UV-VIS	ME-12 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>
Vino Mosto	Ácido D-Glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	ME19 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-28</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría (2,00-4,00 uds, de pH)	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) (≥50 mg/l)	ME-10 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>
	Ácido Sórbico por cromatografía líquida con detector de UV-Visible (CL-UV/VIS) (≥5 mg/l)	ME-18 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-20</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

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

Análisis mediante espectroscopia de infrarrojo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos tranquilos (con contenido en glucosa+fructosa < 6,3 g/l)	Grado alcohólico adquirido por espectroscopia de infrarrojo	ME-17 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
	Acidez volátil por espectroscopia de infrarrojo	
	pH por espectroscopia de infrarrojo	
	Acidez total por espectroscopia de infrarrojo	

## INSTALACIÓN II

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría de masas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos tranquilos (con contenido en glucosa+fructosa <5 g/l) Alcohol	Relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ por espectrometría de masas de relaciones isotópicas	ME-15 <i>Método interno basado en OIV MA-AS312-06</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) <i>(<math>\geq 0,10 \mu\text{g/l}</math>)</i>	ME-20 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-10</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.