

## 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.10 fecha 10/10/2025)

**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) ( $\geq 0,2$ g/l)	PE 08 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Glucosa + Fructosa + Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,2$ g/l)	PE 13 <i>Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200, MIURA ONE y LISA 200</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por flujo continuo segmentado ( $\geq 10$ 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 ( $\geq 20$ mg/l)	OIV-MA-AS313-14A

(\*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio.

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 ( $\geq 10$ mg/l)	PE 11 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A1 OIV-MA-AS323-04A2</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 a 20 °C	PE 10 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01 (Método B)</i>
Vino (con contenidos en azúcares <15 g/l)	Extracto seco total por densimetría	PE 19 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PE 04 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01 (Método B)</i>
Bebidas espirituosas		PE 30 <i>Método interno basado en OIV-MA-BS-04</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
Vinos tranquilos (con contenido en azúcares <15 g/l)	Grado alcohólico adquirido por espectroscopia infrarrojo medio (FTIR)	PE 06 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>
	Acidez total por espectroscopia infrarrojo medio (FTIR)	
	Acidez volátil por espectroscopia infrarrojo medio (FTIR)	
	pH por espectroscopia infrarrojo medio (FTIR)	
	Grado alcohólico adquirido por espectroscopia infrarrojo cercano (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-AS315-02A</i>
Vino seco	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) <i>Vino seco (≥ 20 mg/l)</i>	PE 18 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>
Bebidas espirituosas	<i>Bebidas espirituosas (≥ 50 mg/l)</i>	PE 31 <i>Método interno basado en OIV-MA-BS-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.