

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS

Dirección: Ctra. La Cuesta-Taco nº 94, La Cuesta; 38320 San Cristóbal de La Laguna (Santa Cruz de Tenerife)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **778/LE1648**

Fecha de entrada en vigor: 16/04/2010

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 13 fecha 23/01/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	OIV-MA-AS312-01
	Masa volúmica y Densidad relativa a 20°C por densimetría electrónica	PNT-ANA-07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01</i>
	Extracto seco total por densimetría (cálculo)	PNT-ANA-15 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría <i>(2,00 – 5,00 unidades de pH)</i>	OIV-MA-AS313-15

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría ($\geq 2,0$ g/l en ácido tartárico)	PNT-ANA-03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
	Azúcares reductores por volumetría ($\geq 3,0$ g/l)	PNT-ANA-04 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-01A</i>
	Acidez volátil por volumetría ($\geq 0,20$ g/l en ácido acético)	PNT-ANA-05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría (yodometría) Dióxido de azufre libre (≥ 10 mg/l) Dióxido de azufre total (≥ 10 mg/l)	PNT-ANA-11 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,5$ g/l)	PNT-ANA-12 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,20$ g/l)	PNT-ANA-13 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,2$ g/l)	PNT-ANA-14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-26</i>
	Ácido sórbico por espectrofotometría UV-VIS (≥ 20 mg/l)	PNT-ANA-08 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-14A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos secos y semisecos (hasta 12 g/l de azúcares)	Cobre por espectrofotometría de absorción atómica de llama ($\geq 0,20$ mg/l)	PNT-ANA-16 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-06</i>
	Hierro por espectrofotometría de absorción atómica de llama ($\geq 1,0$ mg/l)	PNT-ANA-17 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-05</i>
	Zinc por espectrofotometría de absorción atómica de llama ($\geq 0,4$ mg/l)	PNT-ANA-19 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-08</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.