

INSTITUT CATALA DE LA VINYA I EL VI

Servei d'anàlisi de vins

Dirección: Estación Enológica de Vilafranca, Plaça Àgora, 2; 08720 Vilafranca del Penedés

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **941/LE1830**

Fecha de entrada en vigor: 04/11/2011

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 16 fecha 25/04/2025)

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

Sede Vilafranca del Penedés: Estación Enológica de Vilafranca, Plaça Àgora, 2; 08720 Vilafranca del Penedés-BARCELONA

Sede Reus: Estación Enológica de Reus, Passeig Sunyer, 4-6; 43202 Reus-TARRAGONA

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

SEDE VILAFRANCA DEL PENEDÉS

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNT-V/R085 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i>
	Masa volúmica a 20°C y densidad relativa a 20°C por densimetría electrónica	PNT-V/R092 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01 Método B</i>
	Extracto seco total por densimetría	PNT-V/R093 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>
	Contenido calórico por cálculo	PNT-V/R094 <i>Método interno basado en AOAC 979.07</i>
Vino espumoso	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNT-V/R091 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS314-02</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría ($\geq 2,5$ g ac. tartárico/l)	PNT-V/R008 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
	Dióxido de azufre libre por volumetría Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría (≥ 4 mg/l)	PNT-V042 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A1 OIV-MA-AS323-04A2</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría (yodometría) (≥ 7 mg/l)	PNT-V/R006 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría (2,8 – 4,0 unidades de pH)	PNT-V/R090 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja	PNT-V086 <i>Método interno conforme a Resolución OIV-OENO 390</i>
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,1$ g ac. acético/l)	PNT-V/R082 <i>Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200 y LISA 200</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,5$ g/l)	PNT-V/R012 <i>Método interno basado en OIV-MA-A311-10</i>
	Glucosa + Fructosa + Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,8$ g/l)	PNT-V/R012 <i>Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200 y LISA 200</i>

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	<p>Análisis sensorial descriptivo</p> <p>Fase Visual (escala continua de 10 puntos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpidez <p>(escala continua 10X10 puntos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intensidad de color • Tonalidad <p>(identificación: presencia/ausencia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presencia de CO₂ • Burbuja pequeña • Presencia espuma • Presencia cordón • Desprendimiento continuo • Persistencia formación de burbujas (medición en tiempo) <p>Fase Gustativa (escala continua de 10 puntos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dulce • Acidez • Sensación salina • Astringencia • Estructura • Persistencia olfato-gustativa y gustativa <p>(identificación: presencia/ausencia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integración del alcohol • Presencia CO₂ • Integración de CO₂ <p>Fase Olfativa y olfato-gustativa (escala continua de 10 puntos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Floral • Plantas aromáticas/hierbas forestales/aromas balsámicos • Afrutado • Aromas de envejecimiento • Lácticos y post- fermentativos • Fruta procesada, madura, pasificada y miel <p>(identificación: presencia/ausencia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Volátil • Anisoles • Fenoles volátiles • Reducido • Oxidado • Vegetal • Mohoso/terroso • Flor blanca • Flor dulce • Rosa • Jazmín • Notas <i>anisadas</i> • Especiado • Lavanda • Eucaliptus • Menta • Raíz de regaliz • Fruta roja • Fresa/Fresón • Cereza madura • Frutas del bosque/ fruta negra • Fruta blanca • Fruta ácida/cítricos/limón • Fruta tropical • Melocotón • Vainilla • Madera/toques de barrica • Ahumado/empireumático/tostado • Aldehídos/etanal • Regaliz (pegadulce) • Frutos secos/frutos secos tostados • Avellana • Repostería/pastelería • Notas de pan • Lácticos • Lías (Crianza sobre lías) • Mermelada/confitura • Arrope • Almíbar • Membrillo • Higo • Uva pasa • Orejón /albaricoque seco • Dátil • Piel de naranja • Melón maduro • Uva • Meloso/sedoso/miel • Mineral 	<p>PNT-P104 Rev. 7</p> <p><i>Método interno</i></p>

SEDE REUS

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNT-V/R085 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i>
	Grado alcohólico por aerometría	PNT-R004 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01B</i>
	Masa volúmica a 20°C y densidad relativa a 20°C por densimetría electrónica	PNT-V/R092 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01</i> <i>Método B</i>
	Extracto seco total por densimetría	PNT-V/R093 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>
	Contenido calórico por cálculo	PNT-V/R094 <i>Método interno basado en AOAC 979.07</i>
Vino espumoso	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNT-V/R091 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS314-02</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría (valoración potenciométrica)	PNT-V/R008 <i>Método interno basado en OIV MA-AS313-01</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría (yodométrica) (≥ 7 mg/l)	PNT-V/R006 <i>Método interno basado en OIV MA-AS323-04B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,1$ g ac. acético/l)	PNT-V/R082 <i>Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200 y LISA 200</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,5$ g/l)	PNT-V/R012 <i>Método interno basado en OIV-MA-A311-10</i>
	Glucosa + Fructosa + Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,8$ g/l)	PNT-V/R012 <i>Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200 y LISA 200</i>
	Intensidad colorante por espectrofotometría UV-VIS	PNT-R095 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Turbidez por nefelometría. ($\geq 0,3$ NTU)	PNT-R096 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría (2,8 – 4,0 unidades de pH)	PNT-V/R090 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</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.