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. 17 fecha 25/09/2026)

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 *Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A*
	Masa volúmica a 20ºC y densidad relativa a 20ºC por densimetría electrónica	PNT-V/R092 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-01 Método B*
	Extracto seco total por densimetría	PNT-V/R093 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B*
	Contenido calórico por cálculo	PNT-V/R094 *Método interno basado en AOAC 979.07*
Vino espumoso	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNT-V/R091 *Método interno basado en OIV-MA-AS314-02*

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)
Código Validación Electrónica: U30J6C403i2q28RWGJ
La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.
Su vigencia puede confirmarse en https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

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

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 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-15*

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 *Método interno conforme a Resolución OIV-OENO 390*
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,1 g ac. acético/l)*	PNT-V/R082 *Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200 y LISA 200*
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,5 g/l)*	PNT-V/R012 *Método interno basado en* OIV-MA-A311-10
	Glucosa + Fructosa + Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,8 g/l)*	PNT-V/R012 *Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200 y LISA 200*

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Análisis sensorial descriptivo **Fase Visual** *(escala continua de 10 puntos)* • Limpidez *(escala continua 10X10 puntos)* • Intensidad de color • Tonalidad *(identificación: presencia/ausencia)* • Presencia de CO2 • Burbuja pequeña • Presencia espuma • Presencia cordón • Desprendimiento continuo • Persistencia formación de burbujas (medición en tiempo) **Fase Gustativa** *(escala continua de 10 puntos)* • Dulce • Acidez • Sensación salina • Astringencia • Estructura • Persistencia olfato-gustativa y gustativa *(identificación: presencia/ausencia)* • Integración del alcohol • Presencia CO2 • Integración de CO2 **Fase Olfativa y olfato-gustativa** *(escala continua de 10 puntos)* • Floral • Plantas aromáticas/hierbas forestales/aromas balsámicos • Afrutado • Aromas de envejecimiento • Lácticos y post- fermentativos • Fruta procesada, madura, pasificada y miel *(identificación: presencia/ausencia)* • Volátil • Anisoles • Fenoles volátiles • Reducido • Oxidado • Vegetal • Mohoso/terroso • Flor blanca • Flor dulce • Rosa • Jazmín • Notas *anisadas* • 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	PNT-P104 Rev. 9 *Método interno*

SEDE REUS

Análisis físico-químicos

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

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 *Método interno basado en OIV MA-AS313-01*
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría (yodométrica) *(≥ 7 mg/l)*	PNT-V/R006 *Método interno basado en OIV MA-AS323-04B*

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) *(≥ 0,1 g ac. acético/l)*	PNT-V/R082 *Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200 y LISA 200*
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,5 g/l)*	PNT-V/R012 *Método interno basado en* OIV-MA-A311-10
	Glucosa + Fructosa + Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,8 g/l)*	PNT-V/R012 *Método interno basado en método fabricante TDI equipos MIURA 200 y LISA 200*
	Intensidad colorante por espectrofotometría UV-VIS	PNT-R095 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B*

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Turbidez por nefelometría. *(≥ 0,3 NTU)*	PNT-R096 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-08*

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 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-15*

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.