

## 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</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 ( $\geq 2,5 \text{ g ac. tartárico/l}$ )	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 ( $\geq 4 \text{ mg/l}$ )	PNT-V042 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A1</i> <i>OIV-MA-AS323-04A2</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría (yodometría) ( $\geq 7 \text{ mg/l}$ )	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) ( $\geq 0,1 \text{ g ac. acético/l}$ )	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) ( $\geq 0,5 \text{ g/l}$ )	PNT-V/R012 <i>Método interno basado en OIV-MA-A311-10</i>
	Glucosa + Fructosa + Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,8 \text{ g/l}$ )	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><b>Fase Visual</b>  <i>(escala continua de 10 puntos)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpidez</li> </ul> <i>(escala continua 10X10 puntos)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensidad de color</li> <li>• Tonalidad</li> </ul> <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presencia de CO2</li> <li>• Burbuja pequeña</li> <li>• Presencia espuma</li> <li>• Presencia cordón</li> <li>• Desprendimiento continuo</li> <li>• Persistencia formación de burbujas (medición en tiempo)</li> </ul> <p><b>Fase Gustativa</b>  <i>(escala continua de 10 puntos)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dulce</li> <li>• Acidez</li> <li>• Sensación salina</li> <li>• Astringencia</li> <li>• Estructura</li> <li>• Persistencia olfato-gustativa y gustativa</li> </ul> <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Integración del alcohol</li> <li>• Presencia CO2</li> <li>• Integración de CO2</li> </ul> <p><b>Fase Olfativa y olfato-gustativa</b>  <i>(escala continua de 10 puntos)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Floral</li> <li>• Plantas aromáticas/hierbas forestales/aromas balsámicos</li> <li>• Afrutado</li> <li>• Aromas de envejecimiento</li> <li>• Lácticos y post- fermentativos</li> <li>• Fruta procesada, madura, pasificada y miel</li> </ul> <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volátil</li> <li>• Anisoles</li> <li>• Fenoles volátiles</li> <li>• Reducido</li> <li>• Oxidado</li> <li>• Vegetal</li> <li>• Mohoso/terroso</li> <li>• Flor blanca</li> <li>• Flor dulce</li> <li>• Rosa</li> <li>• Jazmín</li> <li>• Notas anisadas</li> <li>• Especiado</li> <li>• Lavanda</li> <li>• Eucaliptus</li> <li>• Menta</li> <li>• Raíz de regaliz</li> <li>• Fruta roja</li> <li>• Fresa/Fresón</li> <li>• Cereza madura</li> <li>• Frutas del bosque/ fruta negra</li> <li>• Fruta blanca</li> <li>• Fruta ácida/cítricos/limón</li> <li>• Fruta tropical</li> <li>• Melocotón</li> <li>• Vainilla</li> <li>• Madera/toques de barrica</li> <li>• Ahumado/empireumático/ tostado</li> <li>• Aldehídos/etanal</li> <li>• Regaliz (pegadulce)</li> <li>• Frutos secos/frutos secos tostados</li> <li>• Avellana</li> <li>• Repostería/pastelería</li> <li>• Notas de pan</li> <li>• Lácticos</li> <li>• Lías (Crianza sobre lías)</li> <li>• Mermelada/confitura</li> <li>• Arrope</li> <li>• Almíbar</li> <li>• Membrillo</li> <li>• Higo</li> <li>• Uva pasa</li> <li>• Orejón /albaricoque seco</li> <li>• Dátil</li> <li>• Piel de naranja</li> <li>• Melón maduro</li> <li>• Uva</li> <li>• Meloso/sedoso/miel</li> <li>• Mineral</li> </ul> </p></p></p>	<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 20ºC y densidad relativa a 20ºC 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) ( $\geq 7 \text{ mg/l}$ )	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)  ( $\geq 0,1 \text{ g ac. acético/l}$ )	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)  ( $\geq 0,5 \text{ g/l}$ )	PNT-V/R012  <i>Método interno basado en OIV-MA-A311-10</i>
	Glucosa + Fructosa + Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)  ( $\geq 0,8 \text{ g/l}$ )	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.  ( $\geq 0,3 \text{ NTU}$ )	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.