

INTERPROFESIONAL DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA (CERTVIN) Laboratorio Organoléptico

Dirección: Avda. de Criptana, 73- 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) - Sala de Cata: Avda. de las Bodegas, 29-30; 13600 Alcázar de San Juan
 Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
 Actividad: **Ensayo**
 Acreditación nº: **1378/LE2525**
 Fecha de entrada en vigor: 20/03/2020

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 7 fecha 22/09/2023)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO																																												
Vino (excepto vino dulce, vino de aguja y vinos especiales)	Evaluación sensorial descriptiva Fase Visual <i>(escala discontinua 7 puntos)</i> Limpidez Tonalidad (vino blanco, vino rosado) Matiz (vino tinto) Intensidad de color (vino tinto) Fase Olfativa <i>(escala discontinua de 7 puntos)</i> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Frutal</td> <td style="width: 50%;">Mineral</td> </tr> <tr> <td>Floral</td> <td>Lácteo</td> </tr> <tr> <td>Especiado</td> <td>A. Sulfuroso</td> </tr> <tr> <td>Balsámico</td> <td>Oxidado</td> </tr> <tr> <td>Madera</td> <td>Vegetal</td> </tr> <tr> <td>Tostados</td> <td>Moho-terroso</td> </tr> <tr> <td>Vainilla</td> <td>Acético</td> </tr> <tr> <td>Confituras/ fruta madura</td> <td>Reducido Animal</td> </tr> <tr> <td>Frutos secos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Herbáceo</td> <td></td> </tr> </table> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Fase Gustativa</td> <td style="width: 50%;">Fase Gustativa</td> </tr> <tr> <td><i>(identificación: presencia/ausencia)</i></td> <td><i>(identificación: presencia/ausencia)</i></td> </tr> <tr> <td>Frutal</td> <td>Mineral</td> </tr> <tr> <td>Floral</td> <td>Lácteo</td> </tr> <tr> <td>Especiado</td> <td>A. Sulfuroso</td> </tr> <tr> <td>Balsámico</td> <td>Oxidado</td> </tr> <tr> <td>Madera</td> <td>Vegetal</td> </tr> <tr> <td>Tostados</td> <td>Moho-terroso</td> </tr> <tr> <td>Vainilla</td> <td>Acético</td> </tr> <tr> <td>Confituras/ fruta madura</td> <td>Reducido</td> </tr> <tr> <td>Frutos secos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Herbáceo</td> <td></td> </tr> </table> <i>(escala discontinua de 7 puntos)</i> Persistencia aromática Tanicidad (vino tinto) Acidez (vinos blancos y rosados) Equilibrio y cuerpo <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> Acidez exceso Acidez por defecto Alcohol exceso Alcohol por defecto Dulzor exceso Amargor exceso Astringencia exceso	Frutal	Mineral	Floral	Lácteo	Especiado	A. Sulfuroso	Balsámico	Oxidado	Madera	Vegetal	Tostados	Moho-terroso	Vainilla	Acético	Confituras/ fruta madura	Reducido Animal	Frutos secos		Herbáceo		Fase Gustativa	Fase Gustativa	<i>(identificación: presencia/ausencia)</i>	<i>(identificación: presencia/ausencia)</i>	Frutal	Mineral	Floral	Lácteo	Especiado	A. Sulfuroso	Balsámico	Oxidado	Madera	Vegetal	Tostados	Moho-terroso	Vainilla	Acético	Confituras/ fruta madura	Reducido	Frutos secos		Herbáceo		PNT-S01 Ed. 15 <i>Método interno</i>
Frutal	Mineral																																													
Floral	Lácteo																																													
Especiado	A. Sulfuroso																																													
Balsámico	Oxidado																																													
Madera	Vegetal																																													
Tostados	Moho-terroso																																													
Vainilla	Acético																																													
Confituras/ fruta madura	Reducido Animal																																													
Frutos secos																																														
Herbáceo																																														
Fase Gustativa	Fase Gustativa																																													
<i>(identificación: presencia/ausencia)</i>	<i>(identificación: presencia/ausencia)</i>																																													
Frutal	Mineral																																													
Floral	Lácteo																																													
Especiado	A. Sulfuroso																																													
Balsámico	Oxidado																																													
Madera	Vegetal																																													
Tostados	Moho-terroso																																													
Vainilla	Acético																																													
Confituras/ fruta madura	Reducido																																													
Frutos secos																																														
Herbáceo																																														