

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. 8 fecha 17/04/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis sensorial descriptivo

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