

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA (VINCAL Laboratorios)

Dirección: Avda. Presidente Juan Carlos Rodríguez Ibarra, s/n. Apto. correos 299;
06200 Almendralejo (Badajoz)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1160/LE2243**

Fecha de entrada en vigor: 31/07/2015

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 8 fecha 20/12/2023)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	<p>Evaluación sensorial descriptiva</p> <p>Fase visual</p> <p>Limpidez (<i>escala discontinua 3 niveles</i>) Capa o intensidad (<i>vino tinto</i>) (<i>escala discontinua 3 niveles</i>) Corona (<i>vinos con carbónico</i>) (<i>escala discontinua 5 niveles</i>) Tonalidad (<i>escala discontinua 10 niveles vino blanco y 6 niveles en vino rosado</i>) Matiz (<i>vino tinto</i>) (<i>escala discontinua 6 niveles</i>) Tamaño de la burbuja (<i>vinos con carbónico</i>) (<i>escala discontinua 5 niveles</i>) Formación de espuma (<i>vinos con carbónico</i>) (<i>presencia/ausencia</i>) Formación de rosario (<i>vinos con carbónico</i>) (<i>escala discontinua 3 niveles</i>) Persistencia formación de burbujas (<i>vinos con carbónico</i>) (<i>menor o mayor de 10 minutos</i>)</p> <p>Fase olfativa <i>(escala discontinua 3 niveles)</i></p> <p>Frutal Floral Especiados Frutos Secos Balsámicos Olores Fermentativos Mineral Maderas y Tostados Herbáceo Yodo/O-cresol Acetato de Etilo Ácido acético Sulfuroso Lactato de etilo/Diacetilo Oxidación/Acetaldehído Reducción Corcho/Moho y Humedad Brettanomyces Terrosos</p> <p>Fase gustativa <i>Identificación (presencia/ausencia)</i></p> <p>Frutal Floral Especiados Frutos Secos Balsámicos Aromas Fermentativos Mineral Maderas y Tostados</p> <p><i>Persistencia aromática global (escala discontinua 4 niveles)</i></p> <p><i>Identificación (presencia/ausencia) y Persistencia aromática Individual (escala discontinua 3 niveles)</i></p> <p>Herbáceo Yodo/O-cresol Acetato de Etilo Ácido acético Sulfuroso Lactato de etilo/Diacetilo Oxidación/Acetaldehído Reducción Corcho/Moho y Humedad Brettanomyces Terrosos</p> <p><i>Identificación (presencia/ausencia)</i></p> <p>Dulce Carbónico</p>	<p>PG-EO Ver.11</p> <p><i>Método interno</i></p>

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: 1PI008zz5389Ai8YLL

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino <i>(continuación)</i>	Evaluación sensorial descriptiva <i>(continuación)</i> Fase gustativa (continuación) <i>(Escala discontinua 3 niveles)</i> Cuerpo Acidez <i>Equilibrio o persistencia gustativa (caso de desequilibrio por exceso)</i> <i>(Escala discontinua 3 niveles)</i> Astringente Amargo Alcohólico Salado	PG-EO Ver.11 <i>Método interno</i>