

## INNOTEC LABORATORIOS, S.L.

Dirección: C/ Paz, nº 1, Bajo; 02200 Casas Ibáñez (ALBACETE)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1129/LE2194**

Fecha de entrada en vigor: 16/01/2015

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 12 fecha 10/10/2025)

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Intensidad de color y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	PNTe/FQ/INLAB/14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>
	Ácido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,13$ g/l)	PNTe/FQ/INLAB/06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-25</i>
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,12$ g/l)	PNTe/FQ/INLAB/05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-26</i>
	Hierro por espectrofotometría UV-VIS (método automatizado) ( $\geq 0,60$ mg/l)	PNTe/FQ/INLAB/11 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391-2010</i>
	Ácido Ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 25$ mg/l)	PNTe/FQ/INLAB/47 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391-2010</i>
	Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 25$ mg/l)	PNTe/FQ/INLAB/66 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391-2010</i>
Vino Mosto	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,09$ g/l)	PNTe/FQ/INLAB/08 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-28</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Bebida a base de vino Mistela	D-Glucosa + D-Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)  ( $\geq 0,20$ g/l) Vino ( $\geq 0,31$ g/l) Bebida a base de vino ( $\geq 73$ g/l) Mistela	PNTe/FQ/INLAB/10  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
Vino Vino aromatizado Bebida a base de vino Mistela	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)  ( $\geq 0,13$ g/l) Vino ( $\geq 0,10$ g/l) Vino aromatizado, Mistela ( $\geq 0,17$ g/l) Bebida a base de vino	PNTe/FQ/INLAB/09  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-27</i>
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)  ( $\geq 0,10$ g/l) Vino, Vino aromatizado, Mistela ( $\geq 0,12$ g/l) Bebida a base de vino	PNTe/FQ/INLAB/25  <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido Sórico por espectrofotometría UV-VIS  ( $\geq 20$ mg/l)	PNTe/FQ/INLAB/76  <i>Método interno basado en OIV/MA/AS313-14A</i>
Bebida a base de vino	Sacarosa + D-glucosa + D-fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)  ( $\geq 32$ g/l)	PNTe/FQ/INLAB/13  <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
Vino (con contenido en glucosa+fructosa < 39 g/l)	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja (NIR)	PNTe/FQ/INLAB/67  <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto Vino aromatizado Bebida a base de vino Mistela	pH por potenciometría  (2,50-5,00 unidades de pH)	PNTe/FQ/INLAB/02  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>
Mosto	Potasio por potenciometría	PNTe/FQ/INLAB/39  <i>Método interno basado en el método fabricante CRISON equipo pHmetro GLP22</i>

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vino aromatizado Bebida a base de vino Mistela Cóctel aromatizado de productos vitivinícolas Bebidas espirituosas  Lías	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNTe/FQ/INLAB/01  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01B</i>  <i>Método interno basado en Reg (CE) Nº2870/2000</i>  <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118</i>
Vino Vino aromatizado Bebida a base de vino Mistela	Masa volúmica y densidad relativa a 20 °C por densimetría electrónica	PNTe/FQ/INLAB/21  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01B</i>
Vino espumoso Vino aromatizado Bebida a base de vino	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNTe/FQ/INLAB/42  <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 Mosto Bebida a base de vino Mistela	Acidez total por volumetría  ( $\geq 3,57$ g ác. tartárico /l) <i>Vino</i> ( $\geq 3,95$ g ác. tartárico /l) <i>Mosto</i> ( $\geq 2,53$ g ác. tartárico /l) <i>Bebida a base de vino</i> ( $\geq 1,50$ g ác. tartárico /l) <i>Mistela</i>	PNTe/FQ/INLAB/18  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-313-01</i>
Vino	Acidez volátil por volumetría  ( $\geq 0,11$ g ác. acético/l)	PNTe/FQ/INLAB/19  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>
Vino Vino aromatizado Bebida a base de vino Mistela	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría  <i>SO<sub>2</sub> libre (<math>\geq 4</math> mg SO<sub>2</sub>/l) Vino</i>  <i>SO<sub>2</sub> total</i> ( $\geq 10$ mg SO <sub>2</sub> /l) <i>Vino</i> ( $\geq 8$ mg SO <sub>2</sub> /l) <i>Vino aromatizado, Bebida a base de vino, Mistela</i>	PNTe/FQ/INLAB/40  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-323-04A1</i> <i>OIV-MA-AS-323-04A2</i>
Vino Mistela	Azúcares reductores por volumetría (método Rebelein)  ( $\geq 0,9$ g/l) <i>Vino</i> ( $\geq 82$ g/l) <i>Mistela</i>	PNTe/FQ/INLAB/23 Rev.8  <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Sulfatos por gravimetría	PNTe/FQ/INLAB/38 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS321-05A</i>
	Cenizas por calcinación	PNTe/FQ/INLAB/68 <i>Método interno basado en Método OIV-MA-AS2-04</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Turbidez por nefelometría ( $\geq 0.50$ UNT)	PNTe/FQ/INLAB/15 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08</i>
Mosto	Grado Brix Masa Volúmica a 20°C, Densidad relativa 20/20, Azúcares y Grado alcohólico volumétrico potencial por refractometría	PNTe/FQ/INLAB/60 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-02</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.