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. 13 fecha 19/06/2026)

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 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B*
	Ácido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥0,13 g/l)*	PNTe/FQ/INLAB/06 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-25*
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥0,12 g/l)*	PNTe/FQ/INLAB/05 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-26*
	Hierro por espectrofotometría UV-VIS (método automatizado) *(≥ 0,60 mg/l)*	PNTe/FQ/INLAB/11 *Método interno conforme a OIV-OENO 391-2010*
	Ácido Ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 25 mg/l)*	PNTe/FQ/INLAB/47 *Método interno conforme a OIV-OENO 391-2010*
	Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 25 mg/l)*	PNTe/FQ/INLAB/66 *Método interno conforme a OIV-OENO 391-2010*
Vino Mosto	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,09 g/l)*	PNTe/FQ/INLAB/08 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-28*

ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN ENAC

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: a4v326eX19a1Q6981n
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 Bebida a base de vino Mistela	D-Glucosa + D-Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,20 g/l) Vino* *(≥ 0,31 g/l) Bebida a base de vino* *(≥ 73 g/l) Mistela*	PNTe/FQ/INLAB/10 *Método interno basado en OIV-MA-AS311-10*
Vino Vino aromatizado Bebida a base de vino Mistela	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,13 g/l) Vino* *(≥ 0,10 g/l) Vino aromatizado, Mistela* *(≥ 0,17 g/l) Bebida a base de vino*	PNTe/FQ/INLAB/09 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-27*
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 0,10 g/l) Vino, Vino aromatizado, Mistela* *(≥ 0,12 g/l) Bebida a base de vino*	PNTe/FQ/INLAB/25 *Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010*
	Ácido Sórbico por espectrofotometría UV-VIS *(≥ 20 mg/l)*	PNTe/FQ/INLAB/76 *Método interno basado en OIV/MA/AS313-14A*
Bebida a base de vino	Sacarosa + D-glucosa + D-fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥ 32 g/l)*	*PNTe/FQ/INLAB/13* *Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010*
Vino (con contenido en glucosa+fructosa < 39 g/l)	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja (NIR)	PNTe/FQ/INLAB/67 *Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010*

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 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-15*
Mosto	Potasio por potenciometría	PNTe/FQ/INLAB/39 *Método interno basado en el método fabricante CRISON equipo pHmetro GLP22*

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 *Método interno basado en OIV-MA-AS312-01B* *Método interno basado en Reg (CE) Nº2870/2000* *Método interno basado en BOE-A-1979-21118*
Vino Vino aromatizado Bebida a base de vino Mistela	Masa volúmica y densidad relativa a 20 ºC por densimetría electrónica	PNTe/FQ/INLAB/21 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-01B*
Vino espumoso Vino aromatizado Bebida a base de vino	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNTe/FQ/INLAB/42 *Método interno basado en OIV-MA-AS314-02*

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 *(≥ 3,57 g ác. tartárico /l) Vino* *(≥ 3,95 g ác. tartárico /l) Mosto* *(≥ 2,53 g ác. tartárico /l) Bebida a base de vino* *(≥ 1,50 g ác. tartárico /l) Mistela*	PNTe/FQ/INLAB/18 *Método interno basado en OIV-MA-AS-313-01*
Vino	Acidez volátil por volumetría *(≥ 0,11 g ác. acético/l)*	PNTe/FQ/INLAB/19 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-02*
Vino Vino aromatizado Bebida a base de vino Mistela	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría *SO_2 libre (≥ 4 mg SO_2/l) Vino* *SO_2 total* *(≥ 10 mg SO_2/l) Vino* *(≥ 8 mg SO_2/l) Vino aromatizado, Bebida a base de vino, Mistela*	PNTe/FQ/INLAB/40 *Método interno basado en OIV-MA-AS-323-04A1* *OIV-MA-AS-323-04A2*
Vino Mistela	Azúcares reductores por volumetría (método Rebelein) *(≥ 0,9 g/l) Vino* *(≥ 82 g/l) Mistela*	PNTe/FQ/INLAB/23 Rev.8 *Método interno*

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

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

Análisis de Legionella

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas	Recuento de *Legionella* spp (filtración y elución)	UNE-EN ISO 11731

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.