

## DOMINIO DE PINGUS, S.L. (Unipersonal) Laboratorio

Dirección: C/ Millán Alonso, 49. 47350- Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1022/LE2007**

Fecha de entrada en vigor: 21/12/2012

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 10 fecha 15/09/2023)

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

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (con contenido en azúcares <10g/l) Mosto	Masa volúmica y densidad relativa a 20 °C por densimetría electrónica	PNT 504.08 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01B</i>
	Extracto seco por densimetría	PNT 504.09 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto	pH por potenciometría	PNT 504.01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

### Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto	Acidez total por volumetría (valoración potenciométrica) ( $\geq 3,5$ g/l ácido tartárico)	PNT 504.02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-313-01</i>
Vino	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría <i>Dióxido de azufre libre (<math>\geq 5</math> mg/l)</i> <i>Dióxido de azufre total (<math>\geq 10</math> mg/l)</i>	PNT 504.03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A1</i> <i>OIV-MA-AS323-04A2</i>

### Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (con contenido en azúcares <10g/l)	Dióxido de azufre libre por espectroscopía infrarroja (FTIR) ( $\geq 5$ mg/l)	PNT 504.17 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>
	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja (FTIR)	PNT 504.04 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>
Vino (con contenido en azúcares <45g/l)	Acidez total por espectroscopía infrarroja (FTIR) ( $\geq 4,0$ g/l ácido tartárico)	PNT 504.14 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>
Vino	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,25$ g/l)	PNT 504.05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Ácido Acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,15$ g/l)	PNT 504.06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-27</i>
Vino Mosto	Ácido L-Málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,10$ g/l)	PNT 504.07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-26</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.