

CIBUS IN PARA AGROALIMENTACIÓN, S.L.

Dirección: Calle Doctor Sánchez Villares, 6 - 1º B; 47014 Valladolid

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1276/LE2419**

Fecha de entrada en vigor: 22/12/2017

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 2 fecha 12/07/2019)

Instalaciones donde se llevan a cabo las actividades cubiertas por esta acreditación:

Calle Doctor Sánchez Villares, 6 - 1º B; 47014 Valladolid

Sala de Catas: Calle Manuel López Antolí 1 A; 47009 Valladolid

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|--|
| Vinos | <p>Evaluación sensorial descriptiva</p> <p>Fase visual (escala discontinua 3 niveles)</p> <ul style="list-style-type: none">• Limpidez• Intensidad de color <p>(escala discontinua: 5 niveles Vino Blanco y en Vino Rosado, 4 Niveles Vino Tinto)</p> <ul style="list-style-type: none">• Tonalidad <p>(identificación: presencia/ausencia)</p> <ul style="list-style-type: none">• Carbónico | <p>PLAB04 Ed.11</p> <p><i>Método interno</i></p> |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---------------------------------|--|---|
| <p>Vinos (continuación)</p> | <p>Evaluación sensorial descriptiva</p> <p>Fase olfativa (escala discontinua 3 niveles)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutos rojos • Frutos negros • Fruta de árbol • Cítricos • Fruta tropical • Frutos secos • Floral • Balsámicos • Vegetales frescos • Especias • Caramelizados • Vainilla • Madera • Tostados • Lácteos/Levadura • Acetaldehído • Sulfuroso • Reducción • Leche rancia/diacetilo <p>(identificación: presencia/ausencia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acetato de etilo • Yodo • Vinagre • Brettanomyces • TCA / Humedad <p>Fase gustativa (identificación: presencia/ausencia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutos rojos • Frutos negros • Fruta de árbol • Cítricos • Fruta tropical • Frutos secos • Floral • Balsámicos • Vegetales frescos • Especias • Caramelizados • Vainilla • Madera • Tostados • Lácteos/Levadura • Acetaldehído • Sulfuroso • Reducción • Leche rancia/diacetilo • Acetato de etilo • Yodo • Vinagre • Brettanomyces • TCA/Humedad <p>(escala discontinua 5 niveles)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dulzor • Ácido • Alcohólico • Carbónico • Astringente • Amargo <p>(escala discontinua 3 niveles)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuerpo • Persistencia aromática | <p>PLAB04 Ed.11</p> <p>Método interno</p> |