

LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.

Dirección: Pol. Ind. C/ XV Parcela R-113 (bajo); 13200 Manzanares (Ciudad Real)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **467/LE1974**

Fecha de entrada en vigor: 10/02/2012

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 8 fecha 01/07/2022)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco Vino semi-seco	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría (yodometría) <i>SO₂ libre (≥ 12 mg/l)</i> <i>SO₂ total (≥ 30 mg/l)</i>	IR-12E.53 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i>
Vino	Acidez total por volumetría <i>(≥ 3,50 g/l ac. Tartárico)</i>	IR-12E.15 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
	Acidez volátil por volumetría <i>(≥ 0,10 g/l ac. Acético)</i>	IR-12E.21 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>
	Azúcares reductores por volumetría <i>(≥ 1,5 g/l glucosa)</i>	IR-12E.24 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-01A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco Vino semi-seco	Intensidad colorante y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	IR-12E.34 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>
Vino	Ácido ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>(≥ 40 mg/l)</i>	IR-12E.35 <i>Método interno basado en Kit comercial(*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

Análisis mediante espectroscopia de infrarrojo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco	pH por espectroscopia de infrarrojo	IR-12E.42
Vino semi-seco	(3,00 – 4,00 uds. de pH)	<i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja	
	Masa volúmica por espectroscopia infrarroja	
	Acidez total por espectroscopia infrarroja	
	Acidez volátil por espectroscopia infrarroja	
	Azúcares reductores por espectroscopia de infrarrojo	
	Extracto seco total (cálculo)	

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría	IR-12E.14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i>
	Masa volúmica y densidad relativa a 20°C por densimetría	IR-12E.31 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría (2,80 – 4,20 uds. de pH)	IR-12E.20 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</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.