

LABNOSTRUM, S.L.

Dirección: Avda. Jacint Verdaguer, 1 43813- Alió (Tarragona)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1520/LE/2788**

Fecha de entrada en vigor: 12/01/2024

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.3 fecha 28/11/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Área Técnica: Físicoquímico

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIA ALA ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vino espumoso Vinos aromatizados Bebidas a base de vino Vino de licor Mistela Vinos desalcoholizados	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNT-14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01 Método B</i>
	Masa volúmica y densidad relativa a 20 °C por densimetría electrónica	PNT-15 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01 Método B</i>
Vino espumoso Vino de aguja	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNT-055 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS314-02</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIA ALA ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vino espumoso	pH por potenciometría <i>(2 a 5 unidades de pH)</i>	PNT-09 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIA AL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vino espumoso	Acidez total por volumetría (valoración potenciométrica) ($\geq 2,5$ g/l ácido tartárico)	PNT-07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-313-01</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIA AL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (con contenido en azúcares < 50g/l) Vino espumoso (con contenido en azúcares < 50g/l)	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja (FTIR)	PNT-10 <i>Método interno conforme a Resolución OIV-OENO 390/2010</i>
Vino Vino espumoso	Ácido acético por espectrofotometría UV-Vis (método enzimático automatizado) ($\geq 0,1$ g/l ácido acético)	PNT-013 <i>Método interno basado en kit TDI</i>
	Glucosa + fructosa por espectrofotometría UV-Vis (método enzimático automatizado) ($\geq 0,3$ g/l)	PNT-05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Dióxido de azufre total por espectrofotometría UV-Vis (método colorimétrico automatizado) (≥ 10 mg/l)	PNT-08 <i>Método interno basado en kit TDI</i>
Vino Vino espumoso Vinos aromatizados Bebidas a base de vino Vino de licor	Glucosa+Fructosa+Sacarosa por espectrofotometría UV-Vis (método enzimático automatizado) ($\geq 0,5$ g/l)	PNT-06 Método interno basado en kit Biosystems
Vino Vino espumoso Mosto	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-Vis (método enzimático automatizado) ($\geq 0,06$ g/l)	PNT-74 Método interno basado en OIV-MA-AS313-28

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.