

ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO

Dirección: C/ Bretón de los Herreros, 4; 26200 Haro (La Rioja)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **183/LE407**

Fecha de entrada en vigor: 01/10/1999

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 25 fecha 05/09/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA DE CONTROL DE CALIDAD Y ANÁLISIS INSTRUMENTAL

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	OIV-MA-AS-312-01 Método B
	Masa volúmica a 20°C y densidad relativa 20 /20 por densimetría electrónica	Q-21 Q-35 <i>Métodos internos basados en OIV-MA-AS2-01</i> <i>Método B</i>
	Extracto seco total por densimetría electrónica (según regla Tabarié)	Q-24 <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	pH por potenciometría	OIV-MA-AS-313-15
	pH por potenciometría (2,8 – 4,0 unidades de pH)	Q-06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría $(\geq 2,0 \text{ g de ácido tartárico/l})$ $(\geq 2,5 \text{ g de ácido tartárico/l})$	OIV-MA-AS313-01 Q-06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría SO ₂ libre ($\geq 5 \text{ mg/l}$) SO ₂ total ($\geq 8 \text{ mg/l}$)	Q-26 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A1</i> <i>OIV-MA-AS323-04A2</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Determinación cualitativa de materia colorante artificial ácida roja (método Arata)	Q-07 Ed.11 <i>Método interno</i>
Uva	Grado Brix y grado probable por refractometría	Q-38 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-02</i>
Mosto		OIV-MA-AS2-02

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Plomo por espectrometría de absorción atómica (atomización electrotérmica) $(\geq 20 \mu\text{g/l})$	Q-16 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-12</i>
Bebidas espirituosas Bebidas a base de Vino Vinagre Zumo de uva	Elementos por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) Hierro ($\geq 0,2 \text{ mg/l}$) Cobre ($\geq 0,03 \text{ mg/l}$) Zinc ($\geq 0,1 \text{ mg/l}$) Magnesio ($\geq 35 \text{ mg/l}$) Potasio ($\geq 460 \text{ mg/l}$) Sodio ($\geq 3 \text{ mg/l}$)	Q-52 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-05A</i> <i>OIV-MA-AS322-06</i> <i>OIV-MA-AS322-08</i> <i>OIV-MA-AS322-07</i> <i>OIV-MA-AS322-02A</i> <i>OIV-MA-AS322-03A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Histamina, tiramina Putrescina, Cadaverina y Feniletilamina por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) Histamina ($\geq 1 \text{ mg/l}$) Tiramina ($\geq 1 \text{ mg/l}$) Putrescina ($\geq 3,3 \text{ mg/l}$) Cadaverina ($\geq 0,8 \text{ mg/l}$) Feniletilamina ($\geq 1,0 \text{ mg/l}$)	Q-23 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-18</i>
	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) Límite de cuantificación = $0,5 \mu\text{g/l}$ Límite de detección = $0,1 \mu\text{g/l}$	Q-39 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-10</i>
	Ácido Sóblico por cromatografía líquida con detector UV (LC-DAD) Límite de cuantificación = 5 mg/l Límite de detección = 1 mg/l	Q-11 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-20</i>
	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) ($\geq 20 \text{ mg/l}$)	Q-10 Rev. 22 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (con contenido de azúcares $< 35 \text{ g/l}$)	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja ($\geq 10,00 \% \text{ vol}$)	Q-01 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
Vino	Acidez volátil por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,10 \text{ g ác. acético/l}$)	Q-02 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por espectrofotometría UV-VIS SO ₂ libre ($\geq 5 \text{ mg/l}$) SO ₂ total ($\geq 10 \text{ mg/l}$)	Q-03 Q-04 <i>Métodos internos conformes a OIV/OENO 391/2010</i>
	Azúcares reductores por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 1 \text{ g/l}$)	Q-05 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	OIV-MA-AS313-26
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	OIV-MA-AS313-27
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) (≥ 0,10 g/l)	Q-45 Q-50 <i>Métodos internos conforme a OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido tartárico por espectrofotometría UV-VIS (método colorimétrico) (≥ 1,00 g/l)	
	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	OIV-MA-AS313-28
	Intensidad de color y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	Q-12 Ed.14 <i>Método interno</i>
	Índice de polifenoles y taninos por espectrofotometría UV-VIS Polifenoles (≥ 1,0) Taninos (≥ 0,4)	Q-22 Ed.9 <i>Método interno</i>
	Antocianos por espectrofotometría VIS (≥ 10 mg/l)	Q-31 Ed.6 <i>Método interno</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	OIV-MA AS311-10
	Glucosa + fructosa+ sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) (≥ 1,0 g/l)	Q-45 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Medida de la sobrepresión en botella con sensor infrarrojo	Q-51. Ed. 2
Vino espumoso		<i>Método interno</i>
Vinos carbonatados	(≥ 0,15 bares)	
Vinos aromatizados		
Sangría		
Bebidas a base de vino		
Bebidas a base de productos vitivinícolas		
Mosto parcialmente fermentado		
Bebida desalcoholizada		
Bebidas parcialmente desalcoholizadas		
Bebidas aromatizadas (contenido dentro de una botella de vidrio con transparencia mínima requerida del 5%)		

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Cuantificación de caseína mediante ELISA sándwich (≥ 0,20 mg/l)	M-06 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
	Cuantificación de huevo mediante ELISA sándwich (≥ 0,50 mg/l de huevo entero en polvo) (≥ 0,13 mg/ proteína de clara de huevo)	M-04 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
	Cuantificación de lisozima mediante ELISA sándwich (≥ 0,15 mg/l)	M-10 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
Bebidas alcohólicas (excepto hidrolizadas)	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) (≥ 5 mg/l)	M-11 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Recuento de levaduras <i>(Filtración)</i>	M-01 Ed. 6 <i>Método interno</i>
	Recuento de bacterias acéticas <i>(Filtración)</i>	M-03 Ed. 6 <i>Método interno</i>
	Recuento de bacterias lácticas <i>(Filtración)</i>	M-02 Ed. 6 <i>Método interno</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.