

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. 20 fecha 30/07/2021)

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-312-01A
	Masa volúmica y densidad relativa por densimetría electrónica	Q-21 Q-35 <i>Métodos internos basados en OIV-MA-AS2-01A</i>
	Extracto seco total por densimetría electrónica (según regla Tabarié)	Q-24 Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B

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 ($\geq 2,0$ g de ácido tartárico/l) ($\geq 2,5$ 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 (≥ 5 mg/l) SO ₂ total (≥ 20 mg/l)	Q-26 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A1 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) ($\geq 5,0$ μ g/l)	Q-16 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-11</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Histamina y tiramina por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) (≥ 1 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 μ g/l Límite de detección = 0,1 μ g/l	Q-39 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-10</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Ácido Sórbico 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) (≥ 20 mg/l)	Q-10 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (con contenido de azúcares < 35 g/l)	Grado alcohólico por espectroscopia infrarrojo (≥ 10,00 % vol)	Q-01 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
Vino	Acidez volátil por espectrofotometría UV-VIS (≥ 0,10 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 (≥ 5 mg/l) SO ₂ total (≥ 20 mg/l)	Q-03 Q-04 <i>Métodos internos conformes a OIV/OENO 391/2010</i>
	Azúcares reductores por espectrofotometría UV-VIS (≥ 1 g/l)	Q-05 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático)	OIV-MA-AS313-26
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático)	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	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	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 $(\geq 1,0)$ Taninos $(\geq 0,4)$	Q-22 Ed.9 <i>Método interno</i>
	Antocianos por espectrofotometría VIS $(\geq 10 \text{ mg/l})$	Q-31 Ed.6 <i>Método interno</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) $(\geq 0,10 \text{ g/l})$	OIV-MA AS311-10
	Azúcares totales (glucosa + fructosa+ sacarosa) por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) $(\geq 0,1 \text{ g/l})$	Q-45 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Caseína mediante ELISA sandwich $(\geq 0,20 \text{ mg/l})$	M-06 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
	Ovoalbúmina mediante ELISA sandwich $(\geq 0,13 \text{ mg/l})$	M-04 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>

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

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.