

INSTITUTO MURCIANO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGRARIO Y ALIMENTARIO. LABORATORIO ENOLÓGICO DE JUMILLA

Dirección: Avda. Ntra. Sra. de la Asunción nº 24, 30520 Jumilla (Murcia)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1079/LE2115**

Fecha de entrada en vigor: 28/02/2014

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 10 fecha 06/09/2024)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Análisis Físicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vinos aromatizados Mistela Bebida a base de vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PTM-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01</i> <i>Método B</i>
Bebida a base de productos vitivinícolas	Masa volúmica a 20°C y densidad relativa 20/20 por densimetría electrónica	PTM-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i> <i>Método B</i>
	Extracto seco total por densimetría/cálculo	PTM-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vinos aromatizados Mistela Bebida a base de vino Bebida a base de productos vitivinícolas (con extracto seco total ≤ 116,0 g/L)	Grado alcohólico por espectroscopia infrarrojo	PTM-03 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vinos aromatizados Mosto Mistela Bebida a base de vino Bebida a base de productos vitivinícolas	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,06$ g ácido D-glucónico)	PTM-14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-28</i>
Vino Vinos aromatizados Mistela	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	PTM-08 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO/391/2010</i>
Bebida a base de vino Bebida a base de productos vitivinícolas	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,10$ g ácido acético)	PTM-09 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO/391/2010</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 1,0$ g glucosa+fructosa/l)	PTM-15 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Glucosa + Fructosa + Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 1,0$ g glucosa+fructosa+sacarosa/l)	PTM-16 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Acidez volátil por análisis de inyección en flujo (FIA) y espectrofotometría UV-VIS	PTM-04 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Azúcares reductores por análisis de inyección en flujo (FIA) con detector de espectrofotometría UV-Vis ($> 1,0$ g /l)	PTM-11 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Azúcares totales por análisis de inyección en flujo (FIA) con detector de espectrofotometría UV-Vis ($> 1,0$ g /l)	PTM-12 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vinos aromatizados Mistela	Acidez total por volumetría ($\geq 3,0$ g ácido tartárico/l)	PTM-05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
Bebida a base de vino Bebida a base de productos vitivinícolas	Dióxido de azufre libre y total por volumetría (valoración yodométrica) (≥ 10 mg/l)	PTM-06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vinos aromatizados Mistela Bebida a base de vino Bebida a base de productos vitivinícolas	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) (≥ 20 mg/l)	PTM-07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vinos aromatizados Mistela Bebida a base de vino Bebida a base de productos vitivinícolas	pH por potenciometría (3,00 – 7,00 unidades de pH)	PTM-10 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Mosto	Grado Brix, Grado Baumé, Masa Volúmica, Densidad Relativa y Grado Alcohólico en potencia por cálculo a partir de refractometría	PTM-13 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-02</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.