

CENTROLAB 2006, S.L.

Dirección: Polígono Las Torres, nave 12; 45350 Noblejas (Toledo)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **922/LE1890**

Fecha de entrada en vigor: 16/09/2011

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 10 fecha 24/07/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto	Ácido L-Málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,15$ g/l)	OIV-MA-AS313-26
Uva Vinagre Sidra		CL/PEE/FQ/04 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-26</i>
Vino Mosto	Ácido D-Glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,05$ g/l)	OIV/OENO 622-2019
Uva		CL/PEE/FQ/15 <i>Método interno basado en Resolución OIV/OENO 622-2019</i>
Vino Mosto Uva	Ácido Cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,05$ g/l)	CL/PEE/FQ/17 Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 391/2010
Vino	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,20$ g/l)	OIV-MA-AS311-10
Mosto Vinagre Sidra Cerveza Agua de la industria vitivinícola		CL/PEE/FQ/05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Ácido L-Láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>($\geq 0,20$ g/l)</i>	OIV-MA-AS313-25
Mosto Sidra Vinagre		CL/PEE/FQ/03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-25</i>
Vino	Ácido Acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>($\geq 0,15$ g/l)</i>	OIV-OENO 621-2019
Mosto Sidra Vinagre		CL/PEE/FQ/13 <i>Método interno basado en OIV-OENO 621-201</i>
Vino Sidra Cerveza Vinagre Mosto	Intensidad de color y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	CL/PEE/FQ/11 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>
Vino Sidra Vinagre Mosto	Índice de polifenoles totales por espectrofotometría UV-VIS	CL/PEE/FQ/11 Ed. 2 <i>Método interno</i>
Vino Sidra	Grado alcohólico por espectroscopia infrarrojo	CL/PEE/FQ/62 <i>Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390/2010</i>
Vino Mosto Vinagre Sidra Aguas de la industria vitivinícola	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por flujo segmentado y espectrofotometría UV-VIS <i>(≥ 5 mg/l)</i>	CL/PEE/FQ/69 <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	Dióxido de azufre libre por volumetría	OIV-MA-AS323-04A1
Mosto	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría ($\geq 5 \text{ mg/l}$)	OIV-MA-AS323-04A2
		CL/PEE/FQ/08 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i>
Extracto de uva		CL/PEE/FQ/07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-041 OIV-MA-AS323-042</i>
Vino	Acidez total por volumetría (método potenciométrico)	OIV-MA-AS313-01
Mosto		
Uva	($\geq 1,50 \text{ g/l ácido tartárico}$)	CL/PEE/FQ/01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
Sidra		
Extracto de uva		
Agua de la industria vinícola		
Vinagre	($\geq 1,50 \text{ g/l ácido acético}$)	CL/PEE/FQ/01 <i>Método interno basado en Resolución OENO 597-2018</i>
Cerveza	($\geq 0,50 \text{ g/l ácido láctico}$)	CL/PEE/FQ/01 <i>Método interno basado en BOE-A-1985-21911</i>

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Masa volúmica y densidad relativa a 20°C por densimetría	OIV-MA-AS2-01A
Vinagre		CL/PEE/FQ/30 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i>
Sidra		
Cerveza		

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vinagre Sidra	Extracto seco total por densimetría	CL/PEE/FQ/31 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>
Cerveza	Extracto seco, extracto aparente y extracto seco primitivo por densimetría (cálculo)	BOE-A-1985-21911
Vino Vinagre Mosto Sidra Cerveza Bebidas de bajo contenido en alcohol y bebidas sin alcohol Orujos, heces y lias Aguas de la industria vitivinícola	Grado alcohólico por densimetría	CL/PEE/FQ/09 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-312-01A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Mosto	Índice de refracción por refractrometría	OIV-MA-AS2-02
Uva		CL/PEE/FQ/61 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-02</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto	pH por potenciometría <i>(2,00-7,00 uds de pH)</i>	OIV-MA-AS313-15
Uva Vinagre Sidra Cerveza Agua de la industria vitivinícola Agua tratada		CL/PEE/FQ/06 <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.