ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO

Dirección: Avenida Presidente Juan Carlos Rodríguez Ibarra s/n; 06200 Almendralejo (Badajoz)
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **551/LE1187**
Fecha de entrada en vigor: 27/10/2006

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 16 fecha 31/07/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

DEPARTAMENTO DE ANÁLISIS DE VINOS Y DERIVADOS. LABORATORIO ANÁLISIS GENERALES

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	OIV-MA-AS312-01 Método B
	Masa volúmica y densidad relativa a 20º C por densimetría electrónica	OIV-MA-AS2-01 Método B
	Extracto seco total por densimetría (cálculo)	*OIV-MA-AS2-03B*
	Valor energético por cálculo	PEE 045 *Método Interno basado en AOAC Official Method 979.07-1988.*
Vino espumoso Vino de aguja Vino gasificado	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PEE 040 *Método Interno basado en OIV-MA-AS314-02*

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría	OIV-MA-AS313-15

ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN ENAC

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)
Código Validación Electrónica: 8ia6co735j88hH8hvo
La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. Su vigencia puede confirmarse en https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez total por volumetría	OIV-MA-AS313-01
	Acidez volátil por volumetría	OIV-MA-AS313-02
	Acidez fija (cálculo)	OIV-MA-AS313-03
	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría	OIV-MA-AS323-04A2

DEPARTAMENTO DE ANÁLISIS DE VINOS Y DERIVADOS. LABORATORIO ANÁLISIS INSTRUMENTAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Azúcares reductores por volumetría *(≥ 1,0 g/l)*	PEE 008 *Método interno basado en OIV-MA-AS311-01A*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Glucosa+Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automático) *(≥ 0,2 g/l)*	PEE 023 *Método interno basado en OIV-MA-AS311-10*
	Glucosa+Fructosa+Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automático) *(≥ 0,2 g/l)*	PEE 033 *Método Interno conforme a OIV/OENO 391/2010*
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automático) *(≥ 0,15 g/l)*	PEE 034 *Método Interno conforme a OIV/OENO 391/2010*
Vino Mosto	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automático) *(≥ 0,07 g/l)*	PEE 035 PEE 036 *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.