

## LABORATORIO ENOLÓGICO DE NAVARRA

Dirección: C/ Valle de Orba, 34;31390 Olite (NAVARRA)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **462/LE878**

Fecha de entrada en vigor: 06/05/2005

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.14 fecha 03/09/2021)

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Bebidas aromatizadas a base de vino Bebidas de bajo contenido en alcohol	Grado alcohólico adquirido por densimetría electrónica	OIV-MA-AS312-01A
Bebidas espirituosas		Reglamento (CE) 2870/2000 Anexo I, Método B
Vino	Masa volúmica y densidad relativa por densimetría electrónica	OIV-MA-AS2-01A
Bebidas espirituosas Mostos Bebidas aromatizadas a base de vino Bebidas de bajo contenido en alcohol		PNT-MI-1901 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i>
Vino	Grado alcohólico volumétrico en potencia y total (cálculo)	PNT-MI-1003 <i>Métodos oficiales del MAPA 1993 Tomo II / Método 61</i>
	Extracto seco total por densimetría electrónica	PNT-MI-1025 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>



ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF ([www.enac.es](http://www.enac.es))

**Código Validación Electrónica:** VB5r97z069723096OI

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 electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría (3 – 5 uds. de pH)	OIV-MA-AS313-15
Vino Mosto		PNT-MI-1032 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de Oliva	Índice de peróxidos por volumetría	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo III
	Ácidos grasos libres (acidez) por volumetría (método en frío)	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo II
Vino Mosto	Acidez total por volumetría ( $\geq 3,0$ g/l ácido tartárico)	PNT-MI-1006 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
Vino	Acidez total por volumetría	OIV-MA-AS313-01
	Acidez volátil por volumetría	OIV-MA-AS313-02
	Dióxido de azufre libre por volumetría Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría ( $\geq 7$ mg/l)	PNT-MI-1274 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A1 OIV-MA-AS323-04A2</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Características cromáticas por espectrofotometría UV	OIV-MA-AS2-11
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por espectrofotometría UV-VIS ( $\geq 15$ mg/l)	PNT-MI-1010 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010</i>
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por flujo continuo segmentado ( $\geq 7$ mg/l)	PNT-MI-1087 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010</i>
	Acidez volátil por flujo continuo segmentado ( $\geq 0,15$ g/l)	PNT-MI-1505 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010</i>
	Acido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,2$ g/l)	PNT-MI-1015 <i>Método interno conforme a OIV-MA-AS313-25</i>
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,20$ g/l)	PNT-MI-1212 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010</i>
	Intensidad colorante y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	OIV-MA-AS2-07B
	Azúcares reductores por flujo continuo segmentado ( $\geq 1,0$ g/l de glucosa)	PNT-MI-1086 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010</i>
	Glicerina por espectrofotometría UV-VIS ( $\geq 1,5$ g/l)	PNT-MI-1257 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010</i>
Vino Mosto	Acido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,2$ g/l)	PNT-MI-1014 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-26</i>
	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,3$ g/l)	PNT-MI-1047 <i>Método interno conforme a OIV-MA-AS311-10</i>
Vino tinto	Índice de polifenoles totales por espectrofotometría UV-VIS	PNT-MI-1070 Ed.6 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pacharán	Azúcares totales por espectrofotometría UV-VIS ( $\geq 70$ g/l de sacarosa)	PNT-MI-1086 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010</i>
	Color por espectrofotometría UV-VIS	PNT-AN-1040 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>
Aceites de oliva	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta (K232, K270, $\Delta K$ )	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones  Anexo IX

#### Análisis mediante espectroscopía de infrarrojo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco (hasta 20g/l azúcares)	Grado alcohólico por espectroscopía de infrarrojo	PNT-MI-1000 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 390/2010</i>
Vino Bebidas espirituosas	Turbidez por nefelometría ( $\geq 1$ NTU)	PNT-MI-1254 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08 OIV-MA-BS-28</i>

#### Determinaciones basadas en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Cobre por espectrometría de absorción atómica (atomización con llama) ( $\geq 0,2$ mg/l)	PNT-MI-1021 <i>Método interno basado en OIV-MA- AS322-06</i>
	Hierro por espectrometría de absorción atómica (atomización con llama) ( $\geq 0,5$ mg/l)	OIV-MA- AS322-05A
	Magnesio por espectrometría de absorción atómica (atomización con llama) ( $\geq 25$ mg/l)	OIV-MA- AS322-07

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Potasio por espectrometría de emisión atómica (atomización con llama) ( $\geq 200$ mg/l)	PNT-MI-1020 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-02B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) ( $\geq 25$ mg/l)	PNT-MI-1051 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>
	Ácido Sórbico por cromatografía líquida con detector de diodos (LC/DAD) Límite de cuantificación = 5 mg/l Límite de detección = 2 mg/l	PNT-MI-1011 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-20</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,15$ g/l)	PNT-MI-1012 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-27</i>
Vino Mosto	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,06$ g/l)	PNT-MI-1213 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-28</i>
Vino Bebidas espirituosas Bebidas aromatizadas a base de vino	Azúcares totales (glucosa+fructosa+sacarosa) por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ( $\geq 0,3$ g/l)	PNT-MI-1047 <i>Método interno conforme a OIV-OENO 391/2010</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.