

ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 467/LE1974

Entidad: LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.

Dirección: Pol. Ind. C/ XV Parcela R-113 (bajo); 13200 Manzanares (Ciudad Real)

Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005

Título: Ensayos físico-químicos de vinos

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco Vino semi-seco	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría <i>Dióxido de azufre libre (≥ 12 mg/l)</i> <i>Dióxido de azufre total (≥ 30 mg/l)</i>	Procedimiento interno IR-12E.53
Vino	Acidez total por volumetría <i>($\geq 3,50$ g/l ac. Tartárico)</i>	Procedimiento interno IR-12E.15
	Acidez volátil por volumetría <i>($\geq 0,10$ g/l ac. Acético)</i>	Procedimiento interno IR-12E.21
	Azúcares reductores por volumetría <i>($\geq 1,5$ g/l glucosa)</i>	Procedimiento interno IR-12E.24

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco Vino semi-seco	Intensidad colorante y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	Procedimiento interno IR-12E.34
Vino	Ácido ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>(≥ 40 mg/l)</i>	Procedimiento interno IR-12E.35

Análisis mediante espectroscopia de infrarrojo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino seco Vino semi-seco	pH por espectroscopia de infrarrojo <i>(3,00 – 4,00 uds. de pH)</i>	Procedimiento interno IR-12E.42
	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja	
	Masa volúmica por espectroscopia infrarroja	
	Acidez total por espectroscopia infrarroja	
	Acidez volátil por espectroscopia infrarroja	
	Azúcares reductores por espectroscopia de infrarrojo	
	Extracto seco total (cálculo)	

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría	Procedimiento interno IR-12E.14
	Masa volúmica y densidad relativa a 20°C por densimetría	Procedimiento interno IR-12E.31
	Extracto seco total (cálculo)	Procedimiento interno IR-12E.42

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría <i>(2,80 – 4,20 uds. de pH)</i>	Procedimiento interno IR-12E.20