

LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.

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

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **467/LE1974**

Fecha de entrada en vigor: 10/02/2012

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 7 fecha 08/11/2019)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

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 (yodometría) <i>SO₂ libre (≥ 12 mg/l)</i> <i>SO₂ total (≥ 30 mg/l)</i> | IR-12E.53 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i> |
| Vino | Acidez total por volumetría <i>(≥ 3,50 g/l ac. Tartárico)</i> | IR-12E.15 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i> |
| | Acidez volátil por volumetría <i>(≥ 0,10 g/l ac. Acético)</i> | IR-12E.21 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i> |
| | Azúcares reductores por volumetría <i>(≥ 1,5 g/l glucosa)</i> | IR-12E.24 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-01A</i> |

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 | IR-12E.34 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i> |
| Vino | Ácido ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>(≥ 40 mg/l)</i> | IR-12E.35 <i>Método interno basado en Kit comercial(*)</i> |

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

Análisis mediante espectroscopia de infrarrojo

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|--|---|
| Vino seco | pH por espectroscopia de infrarrojo | IR-12E.42 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i> |
| Vino semi-seco | (3,00 – 4,00 uds. de pH) | |
| | 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 | IR-12E.14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i> |
| | Masa volúmica y densidad relativa a 20°C por densimetría | IR-12E.31 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

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