



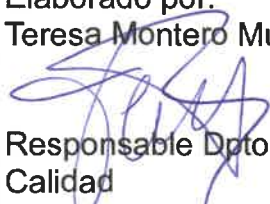
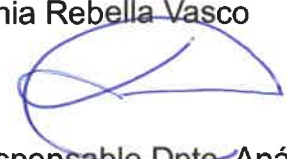
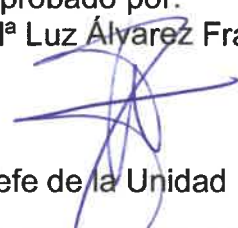
ESTACIÓN  
ENOLÓGICA  
DE  
ALMEDRALEJO

OFERTA ANALÍTICA DE LA  
ESTACIÓN ENOLÓGICA DE  
ALMEDRALEJO

Revisión 18

# OFERTA ANALÍTICA

## ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMEDRALEJO

Elaborado por: Teresa Montero Muñoz  Responsable Dpto. Calidad	Revisado por: Sonia Rebella Vasco  Responsable Dpto. Análisis Vinos y Derivados	Aprobado por: M <sup>a</sup> Luz Álvarez Franco  Jefe de la Unidad
---	--	--

Fecha:21/10/2024



## ÍNDICE

### 1. NORMAS

### 2. RECOMENDACIONES

### 3. TIPO DE PRODUCTOS A ANALIZAR

#### 3.1 VINO

*(MATRIZ AMPARADA POR LA ACREDITACIÓN)*

- 3.1.1 Listado de determinaciones amparadas por la acreditación
- 3.1.2 Listado de determinaciones NO amparadas por la acreditación
- 3.1.3 Grupos de determinaciones analíticas en vinos

#### 3.2 OTROS PRODUCTOS

*(MATRICES NO AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN)*

- 3.2.1 Orujos y Lías
- 3.2.2 Alcoholes y Licores
- 3.2.3 Mostos, Mostos Azufrados, Lías de Mostos Azufrados, Zumos de Uva y Concentrados, y otras Bebidas sin Alcohol
- 3.2.4 Bebidas a base de Vino
- 3.2.5 Uvas
- 3.2.6 Grupos de determinaciones analíticas en otros productos

### 4. ANEXOS:

#### 4.1 Listado bebidas a base de vino

 <p>ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</p>	<p><b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b></p>	<p>Revisión 18</p>
---	---	--------------------

## 1. NORMAS

### Normas Generales de prestación de servicios de la Estación Enológica de Almendralejo.

1. El objeto del presente documento es establecer las condiciones relativas a la prestación de servicios de la Estación Enológica de Almendralejo.
2. La Estación Enológica de Almendralejo (en adelante EEA) es un Laboratorio que está acreditado bajo la Norma UNE-EN ISO 17025 por ENAC. Los ensayos que cumplen con la Norma UNE-EN ISO 17025, son los que se recogen en el Alcance de Acreditación.
3. La recogida de muestras se realizará mediante cita previa
4. La EEA se compromete a actuar siempre de forma que no ponga en peligro la imparcialidad, independencia y objetividad ni de la propia EEA ni del solicitante del análisis.
5. Los métodos empleados serán los definidos en esta Oferta Analítica de Laboratorio.
6. Si se solicita una determinación que está dentro del alcance de acreditación y existe más de un método para realizarla (acreditado y no acreditado), el laboratorio efectuará el análisis por método acreditado. Si el cliente quiere que se realice por otro método no acreditado, deberá dejar constancia de su petición siguiendo las indicaciones del documento CEA-ENAC-01.
7. Es especialmente relevante, para los Organismos de Control o aquellos usuarios que vayan a hacer valer los Informes de ensayo en mercados exteriores, que los métodos analíticos empleados para las determinaciones dentro del alcance, sean los que estén acreditados.
8. En el caso de que el usuario no especifique el método analítico, el Laboratorio utilizará el método que considere más apropiado.

	ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	<b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b>	Revisión 18
--	---	--	-------------

9. Para cubrir cualquier incidencia, el cliente autoriza a cambiar los métodos inicialmente acordados de acuerdo a criterios técnicos y circunstanciales del Laboratorio.

10. Se autoriza al Laboratorio, en caso necesario, a la subcontratación de análisis externos. El laboratorio asume toda la responsabilidad en relación con los ensayos subcontratados de cara al cliente.

11. Si los resultados de los ensayos de análisis realizados por la EEA son utilizados por terceros en sus informes y/o certificados, deberá figurar esta información en los mismos, especialmente si el solicitante del análisis es otro Laboratorio.

12. Las muestras se guardan un máximo de 7 días. Transcurrido este tiempo serán destruidas.

13. Si el laboratorio realiza una declaración de conformidad informará sobre:

- los resultados a los que aplica,
- qué especificaciones, normas o partes de éstas se cumplen o no,
- qué regla/norma de decisión se ha aplicado.

14. Todo el personal de la Estación Enológica debe cumplir con la Ley de la Función Pública en Extremadura (Ley 13/2015) que en su Título IV, Capítulo IV, artículo 67 "Deberes. Código de conducta", punto 2, recoge textualmente: "y se inspira en los principios de objetividad, integridad, neutralidad, responsabilidad, imparcialidad, confidencialidad, dedicación al servicio público, transparencia, ejemplaridad, austeridad, accesibilidad, eficacia, honradez, promoción del entorno cultural y medioambiental, y respeto a la igualdad entre mujeres y hombres, que habrán de presidir la actuación de los empleados públicos en el desempeño de sus cometidos."

 <p>ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</p>	<p><b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b></p>	<p>Revisión 18</p>
---	---	--------------------

## 2. RECOMENDACIONES

### RECOMENDACIONES PARA ENTREGAR LA MUESTRA

- La muestra será representativa de la partida, correctamente envasada e identificada.
- Utilizar envases estancos, secos, limpios y llenos.
- En el caso de uvas, la muestra será de 200 granos, escogidos de forma aleatoria. Una vez recogida la muestra, se recomienda llevarla enseguida al laboratorio.
- En caso de muestras para la D.O., se entregarán dos botellas.
- Para las muestras de Exportación, se entregarán tres botellas.
- Para las muestras que soliciten además de la determinación de sulfuroso (total y/o libre) otras determinaciones, se entregarán dos botellas.

El laboratorio está acreditado, según expediente de ENAC nº551/LE1187 en algunas determinaciones realizadas en VINOS. Esto implica que cumple los requisitos de la Norma Internacional UNE-EN/ ISO/IEC 17025, que establece la competencia en la realización de los ensayos actuando bajo un sistema de Gestión de la Calidad.

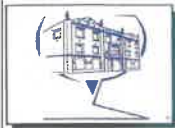


### 3. TIPOS DE PRODUCTOS A ANALIZAR

CÓDIGO PRODUCTO	PRODUCTO
11	VINOS
13 (*)	SUBPRODUCTOS (ORUJOS, HECES, LÍAS, TÁRTAROS Y PIQUETAS)
14 (*)	ALCOHOLES Y LICORES
15 (*)	MOSTOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL
16 (*)	BEBIDAS A BASE DE VINO
17 (*)	UVAS

**NOTA:** Los precios de los análisis se establecen según RESOLUCIÓN del Consejero, por la que se publican (DOE) las tarifas actualizadas de las tasas y precios públicos en virtud de lo dispuesto en la Ley de Presupuestos Generales para la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Las determinaciones de los productos marcados (\*) no están amparados por la acreditación.



## **3.1 VINOS**

*(Matriz amparada por la acreditación)*

### **3.1.1 LISTADO DE DETERMINACIONES AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN**

### **3.1.2 LISTADO DE DETERMINACIONES NO AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN**

### **3.1.3 GRUPO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN VINOS**



ESTACIÓN  
ENOLÓGICA  
DE  
ALMENDRALEJO

**OFERTA ANALÍTICA DE LA  
ESTACIÓN ENOLÓGICA DE  
ALMENDRALEJO**

Revisión 18



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

## **3.1.1 LISTADO DE DETERMINACIONES AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN**



 <p>ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</p>	<p><b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b></p>	<p>Revisión 18</p>
---	---	--------------------



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

<b>VINOS</b>		
<b>DETERMINACIONES ACREDITADAS</b>	<b>MÉTODOS // TÉCNICAS ANALÍTICAS</b>	<b>Código</b>
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300
Grado Alcohólico en Potencia (1)	PEE 15 Método Interno //Cálculo	11312
Azúcares Totales (1) (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197
Grado Alcohólico Total (2)	PEE 18 Método Interno //Cálculo	11313
Grado Alcohólico Adquirido (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021// Densimetría Electrónica	11300as
Grado Alcohólico en Potencia (2)	PEE 15 Método Interno //Cálculo	11312as
Grado Alcohólico Total	PEE 18 Método Interno //Cálculo	11313D
Acidez Fija (g/l ácido tartárico) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03:R2009 // Cálculo	11390
Acidez Total (g/l ácido tartárico) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015// Valoración Potenciométrica	11342as
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310as
Acidez Fija (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03:R2009// Cálculo	11390-1
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015// Valoración Potenciométrica	11342
Acidez Total (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015// Valoración Potenciométrica	11342-1
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310
Acidez Volátil aparente (g/l ácido acético)(4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11320as
*Ácido Sórbico (4)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009// Espectrofotometría UV	11396as
*Ácido Salicílico (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015//	11324as
Acidez Volátil (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015// Volumetría	11310-1
Acidez Volátil (g/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015 (manual)// Volumetría	11310A
Acidez Volátil (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015 (manual)// Volumetría	11310A-1
Azúcares Reductores (5)	PEE 008 MÉTODO INTERNO/ basado en OIV.MA-AS311-01A:R2009//Volumetría	11370
Acidez Total (g/l ácido tartárico) (5)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015// Valoración Potenciométrica	11342as



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

<b>VINOS</b>		
<b>DETERMINACIONES ACREDITADAS</b>	<b>MÉTODOS // TÉCNICAS ANALÍTICAS</b>	<b>Código</b>
Densidad Relativa a 20°C (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11032
Masa Volúmica a 20 °C (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
Densidad Relativa a 20°C (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11032B
Masa Volúmica a 20 °C (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021 // Densimetría Electrónica	11030as
Extracto Seco Total (8)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350
Grado Alcohólico Adquirido (8)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021// Densimetría Electrónica	11300as
Masa Volúmica a 20 °C (8)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (8)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310as
Acidez Volátil (meq/l) (8)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015// Volumetría	11310-1as
*Ácido Sórbico (mg/l) (8)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009// Espectrofotometría UV	11396as
Masa Volúmica a 20 °C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15:R2011// Potenciometría	11380
Anhídrido Sulfitoso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018// Volumetría (Paul)	11368
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197
Glucosa+fructosa	PEE023 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS311-10// Método enzimático.	11196

En esta tabla SOLO están las determinaciones acreditadas. Los métodos no acreditados que están en la tabla son porque están asociados a determinaciones acreditadas (p.e: ácido sórbico y salicílico, que se necesitan para calcular la Acidez Volátil real).

Las determinaciones que están asociadas llevan al lado el mismo número entre paréntesis para indicar que van juntas (e.j.: (4) Acidez volátil, Acidez volátil aparente, Ácido sórbico y Ácido salicílico)

	ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO	<b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b>	Revisión 18
---	---	--	-------------

**NOTA:**

- Los códigos para una misma determinación son iguales.
- Cuando van seguidos de guión y un número, es porque cambian las unidades al expresar el resultado (p.e: A.volátil: 11310 se expresa en g/l y 11310-1 se expresa en meq/l).
- Van seguidos de una letra cuando el método utilizado es diferente (p.e: A.Total: 11310 es método OIV, y 11310A es método OIV manual).
- Cuando el código de la determinación va seguido de las letras "as" es porque esa determinación está asociada a otra/s determinación/es (p.e.: A.volátil: 11310 se calcula a partir de A.volátil aparente 11320as, Ácido sórbico 11396as y Ácido salicílico 11324as).

**Información:** *En la tabla anterior se identifica la técnica analítica según el método de análisis. En el resto del documento se indicará exclusivamente el método de análisis.*

## **3.1.2 LISTADO DE DETERMINACIONES NO AMPARADAS POR LA ACREDITACIÓN**



Las determinaciones marcadas ( \* ) no están amparadas por la acreditación.

<b>VINOS</b>		
<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>Código</b>
*Absorbancia a 420 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11316
*Absorbancia a 520 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11318
*Absorbancia a 620 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11326
*Absorbancia a 280 nm	ESPECTROFOTOMETRÍA UV-VIS	11317
*Acetato de etilo+ diacetal	Nº III.2 R(CE) 2870/2000	11091
*Ácido Acético (g/l ácido acético)	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	11311
*Ácido Glucónico	MÉTODO ENZIMÁTICO	11000
*Ácido L-Láctico	PEE 025 MÉTODO ENZIMÁTICO	11141
*Ácido L-Málico	PEE 024 MÉTODO ENZIMÁTICO	11137
*Ácido Sórbico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A	11396
*Ácido Salicílico	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02	11364
*Alcohol Metílico (mg/l)	MÉTODO TIPO OIV-MA-AS312-03A	11094
*Alcoholes Superiores	CROMATOGRAFÍA GASEOSA	11033
*Antifermentos	OIV-MA-AS4-02A MÉTODO INTERNO	11132
*Cenizas	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-04	11043
*CIANO-DERIVADOS (2):	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11024
*Hexacianoferrato II Fe III susp (2)	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11084as
*Iones Hexacianoferrato II sol (2)	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11070as
*Presencia de Iones Hierro (2)	M.O.A. MAPA 1993 Nº 38	11114as
*Cobre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-0322-06	11394
*Colorantes Artificiales	MÉTODO TIPO IV OIV-MA AS315-08	11116
*Cloruros	MÉTODO TIPO II OIV-MA-SA321-02	11045
*CROMATOGRAFÍA:		
*Acetaldehído	OIV-MA-BS-14	14052as
*Acetato de Etilo+ diacetal	OIV-MA-BS-14	14054as
*Butirato de Etilo	OIV-MA-BS-14	14056as
*1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14058as
*2-Butanol	OIV-MA-BS-14	14060as
*1-Propanol	OIV-MA-BS-14	14062as
*Alcohol Metílico	OIV-MA-BS-14	14064as
*Isobutanol	OIV-MA-BS-14	14066as



Las determinaciones marcadas ( \* ) no están amparadas por la acreditación.

## VINOS

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
*Diglucósido Malvósido (malvina)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA AS315-03	11113
*Dióxido de Carbono	OIV-AS-314-01-DIOCAR	11160
*Examen Microscópico	M.A.P.A. 1993 N°44	11140
*Examen Organoléptico	M.A.P.A. 1993 N°43	11062
*Extracto No Reductor	MÉTODO TIPO I V OIV-MA-AS2-03B	11351
*Extracto Reducido	MÉTODO TIPO I V OIV-MA-AS2-03B	11352
*Resto del Extracto	MÉTODO TIPO I V OIV-MA-AS2-03B	11353
*Flúor	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0321-03	11302
*Fructosa	MÉTODO ENZIMÁTICO	11170
*Glicerina	MÉTODO ENZIMÁTICO	11164
*Glucosa	MÉTODO ENZIMÁTICO	11168
*Grado Alcohólico en Potencia	MÉTODO INTERNO (Azúcares por FTIR)	11312A
*Grado Alcohólico Total	MÉTODO INTERNO A (GL potencia 11312A	11313B
*Hierro	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS322-05A	11372
*Índice de Colmatación	MÉTODO FÍSICO SARTORIUS	11156
*Índice de Folín-Ciocalteu	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-10	11358
*Índice Polifenoles T. (280 nm)	MÉTODO INTERNO	11124
*Intensidad de Color (1):	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11303
*Absorbancia a 420 nm (1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11316as
*Absorbancia a 520 nm(1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11318as
*Absorbancia a 620 nm(1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11326as
*Ocratoxina	TÉCNICA DE INMUNO ENSAYO	11009
*Porcentaje de Lías	MÉTODO INTERNO CENTRIFUGACIÓN	11098
*Potasio	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0322-02A	11346
*Prueba de la Estufa	M.A.P.A. 1993 N°44	11108
*Prueba de Estabilidad Tartárica	MÉTODO INTERNO	11142



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

<b>VINOS</b>		
<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>Código</b>
*Recuento de Microorganismos (3):	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11020
*Levaduras (3)	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11119as
*Mohos (3)	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11135as
*Recuento Bacterias Lácticas (3)	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11121as
*Recuento Bacterias Acéticas (3)	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	11123as
*Recuento Directo de Levaduras (4)	OIV-MA-AS4-01,2,5	11247
*Levaduras vivas (4)	OIV-MA-AS4-01,2,5	11248as
*Levaduras muertas (4)	OIV-MA-AS4-01,2,5	11249as
*Relación Alcohol en peso/Extracto seco reducido	MÉTODO INTERNO CÁLCULO	11048
*Relación Glucosa/Fructosa	MÉTODO ENZIMÁTICO	11146
*Sacarosa	PEE 016 MÉTODO INTERNO	11198
*Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	11145
*Sulfatos	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS321-05A	11047
*Sulfuroso Libre	MÉTODO RIPPER	11067
*Sulfuroso Libre o Dióxido de Azufre Libre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS323-04A1	11304
*Tonalidad	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	11354
*Turbidez	MÉTODO NEFELOMÉTRICO	11104
*Volumen de Envasado	MÉTODO INTERNO	11210
*Volumen Efectivo (5)	MÉTODO INTERNO	11041
*Masa volúmica a 20°C (5)	PEE 013 MÉTODO INTERNO	11030as
* Peso (5)	Gravimetría	11037as

 <p>ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</p>	<p><b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b></p>	<p>Revisión 18</p>
---	---	--------------------



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

<b>VINOS</b>		
<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS // TÉCNICAS ANALÍTICAS</b>	<b>Código</b>
*VALOR ENERGÉTICO (Kcal/100 mL) (6):	Methods Analysis A.O.A.C.	11099as
Grado Alcohólico Adquirido (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as
Azúcares Totales (g/L) (6) (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197as
Extracto Seco Total g/L (6)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350as
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310as
Acidez Volátil (meq/l) (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015// Volumetría	11310-1as
*Ácido Sórbico (mg/l) (6)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009// Espectrofotometría UV	11396as
Masa Volúmica a 20 °C (g/ml) (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
*INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 mL(7):		11207
*Valor Energético (Kcal/100 mL) (7)	Methods Analysis A.O.A.C.	11099as
Grado Alcohólico Adquirido (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as
Azúcares Totales (g/L) (7) (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197as
Extracto Seco Total g/L (7)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350as
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310as
Acidez Volátil (meq/l) (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015// Volumetría	11310-1as
*Ácido Sórbico (mg/l) (7)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009// Espectrofotometría UV	11396as
Masa Volúmica a 20 °C (g/ml) (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
*Glicerina (g/L) (7)	Método enzimático	11164as
*Grasas (g) (7)	Datos informe MAPA 2024	11201as
*De las cuales Saturadas (g) (7)	Datos informe MAPA 2024	11202as
*Hidratos de Carbono (g) (7)	Método enzimático	11203as
*De los cuales Azúcares (g) (7)	Método enzimático	11204as
*Proteínas (g) (7)	Datos informe MAPA 2024	11205as
*Sal (g) (7)	Datos informe MAPA 2024	11206as



ESTACIÓN  
ENOLÓGICA  
DE  
ALMENDRALEJO

**OFERTA ANALÍTICA DE LA  
ESTACIÓN ENOLÓGICA DE  
ALMENDRALEJO**

Revisión 18



### **3.1.3 GRUPOS DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN VINOS**





Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

**11500**  
**EXPORTACIONES VINOS TRANQUILOS TINTOS/ BLANCOS/ ROSADOS**

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/ Val.Potenc.	11342
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310
Acidez Volátil aparente (g/l ácido acético) (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11320as
*Ácido Sórbico (1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as
*Ácido Salicílico (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015	11324as
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377
*Alcohol Metílico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS312-03A	11094
Glucosa+fructosa	PEE023 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS311-10// Método enzimático.	11196
Extracto Seco Total (2)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350
Grado Alcohólico Adquirido (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01A.4B:R2016/ Dens .E.	11300as
Masa Volúmica (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310as
Acidez Volátil (meq/l) (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015// Volumetría	11310-1as
*Ácido Sórbico (mg/l) (2)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009// Espectrofotometría UV	11396as
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030
Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/ Volumetría Paul	11368

- Dada la demanda actual de certificados de exportación a países asiáticos, el ácido sórbico se incluirá en los certificados de vinos dirigidos a estos países.
- Los certificados de exportación dirigidos a China incluirán la determinación Ocratoxina A.
- Se incluirán otras determinaciones a petición del cliente.



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación

**11503**  
**EXPORTACIÓN BRASIL VINOS TINTOS/ BLANCOS/  
ROSADOS/ESPUMOSOS/CAVAS**

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300
*Acidez Total pH 8, 2 (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/ Val. Potenc.	11343
Acidez Volátil (meq/l) (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310-1
Acidez Volátil aparente (g/l ácido acético) (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11320as
*Ácido Sórbico (1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as
*Ácido Salicílico (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015	11324as
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197
*Alcohol Metílico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS312-03A	11094
*Extracto Seco Reducido(g/l) (2)	PEE 005 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS2-03B:R2012 /Cálculo	11352
Acidez Total (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/ Val.Potenc.	11342as
Masa Volúmica (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
Extracto Seco Total (2)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350as
*Sulfatos Totales	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS321-05A	11047
*Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	11145

- La determinación “Sobrepresión” sólo se hace en vinos espumosos/cava.
- No se cobrarán las determinaciones que no se hagan, y en el Certificado para Brasil, en las casillas correspondientes a estas determinaciones se pondrá “No aplica”.



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación

**11504  
EXPORTACIONES VINOS ESPUMOSOS / CAVAS / DE AGUJA**

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/Val. Potenc.	11342
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015/Volumetría	11310
Acidez Volátil aparente (g/l ácido acético)(1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015 Volumetría	11320as
*Ácido Sórbico (1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as
*Ácido Salicílico (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015	11324as
Extracto Seco Total (2)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350
Grado Alcohólico Adquirido (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as
Masa Volúmica (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310as
Acidez Volátil (meq/l) (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015// Volumetría	11310-1as
*Ácido Sórbico (mg/l) (2)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009// Espectrofotometría UV	11396as
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030
Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/Vol. Paul	11368
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377
*Alcohol Metílico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS312-03A	11094
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197
*Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	11145

- Dada la demanda actual de certificados de exportación a países asiáticos, el ácido sórbico se incluirá en los certificados de vinos dirigidos a estos países.
- Los Certificados de Exportación dirigidos a China, incluirán la determinación Ocratoxina A.



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

**11506**

**MUESTRAS FRAUDE VINOS**

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300
Grado Alcohólico en Potencia (1)	PEE 15 Método Interno Cálculo	11312
Azúcares Totales (g/L) (1) (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197as
Grado Alcohólico Total (2)	PEE 18 Método Interno Cálculo	11313
Grado Alcohólico Adquirido (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as
Grado Alcohólico en Potencia (2)	PEE 15 Método Interno Cálculo	11312as
Acidez Fija (g/l ácido tartárico) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03: R2009 Cálculo	11390
Acidez Total (g/l ácido tartárico) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01:R2015/Val.Potenciométrica	11342as
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015 /Volumetría	11310as
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01: R2015/Val.Potenc.	11342
Acidez Volátil (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015/Volumetría	11310-1
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015/Volumetría	11310
Acidez Volátil aparente (g/l ácido acético) (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015/Volumetría	11320as
*Ácido Sórbico (4)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as
*Ácido Salicílico (4)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015	11324as
Acidez Total (g/l ácido tartárico) (5)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01: r2015/Val.Potenc.	11342as
Densidad Relativa a 20°C (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11032
Masa Volúmica a 20 °C (6)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
Extracto Seco Total (7)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350
Grado Alcohólico Adquirido (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as
Masa Volúmica a 20 °C (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030as
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015// Volumetría	11310as
Acidez Volátil (meq/l) (7)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02:R2015// Volumetría	11310-1as
*Ácido Sórbico (mg/l) (7)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009// Espectrofotometría UV	11396as
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030

	<b>ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b>	<b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b>	<b>Revisión 18</b>
---	---	--	--------------------

pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15: R2011/Potenciomet	11380
Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2: R2018/Vol.Paul	11368
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

<b>11506</b> <b>MUESTRAS FRAUDE VINOS</b> (continuación)		
DETERMINACIONES	METODOS	Código
*Ácido Sórbico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A	11396
*Alcohol Metílico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS312-03A	11094
*Antifermentos	MÉTODO INTERNO/OIV-MA-AS4-02A	11132
Glucosa+fructosa	PEE023 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS311-10// Método enzimático.	11196
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377
*Cenizas	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-04	11043
*CIANO-DERIVADOS	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	11024
*Iones Hexacianoferrato II sol	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	11070as
*Hexacianoferrato II Fe III susp	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	11084as
*Presencia de Iones Hierro	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	11114as
*Colorantes artificiales	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS315-08	11116
*Extracto No Reductor	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B	11351
*Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	11145

- Las determinaciones que están asociadas llevan al lado el mismo número entre paréntesis para indicar que van juntas (e.j.: (4) Acidez volátil, Acidez volátil aparente, Ácido sórbico y Ácido salicílico).
- La determinación: “Azúcares Totales” la pueden solicitar en vinos dulces.
- Las determinaciones: “Azúcares Totales”, “Cenizas”, “Extracto No reductor” y “Sobrepresión” son para cavas / vinos espumosos.



ESTACIÓN  
ENOLOGICA  
DE  
ALMENDRALEJO

**OFERTA ANALÍTICA DE LA  
ESTACIÓN ENOLÓGICA DE  
ALMENDRALEJO**

Revisión 18



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

**11508  
D.O. RIBERA DEL GUADIANA**

<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>Código</b>
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300
Grado Alcohólico en Potencia (1)	PEE 15 Método Interno Cálculo	11312
Azúcares Totales (g/L) (1) (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197as
Grado Alcohólico Total (2)	PEE 18 Método Interno Cálculo	11313
Grado Alcohólico Adquirido (2)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300as
Grado Alcohólico en Potencia (2)	PEE 15 Método Interno Cálculo	11312as
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01: R2015/Val.Potenc.	11342
Acidez Volátil (g/l) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015/Volumetría	11310
Acidez Volátil aparente (g/l ácido acético) (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015/Volumetría	11320as
*Ácido Sórbico (3)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A:R2009	11396as
*Ácido Salicílico (3)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015	11324as
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377
Anhídrido Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/Vol. Paul	11368

	<b>ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b>	<b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b>	<b>Revisión 18</b>
---	---	--	--------------------



Las determinaciones marcadas (\*) no están amparadas por la acreditación.

<b>11900 EVALUACIÓN DE LA CALIDAD</b>		
<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>Código</b>
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01:2021 // Densimetría Electrónica	11300
Grado Alcohólico en Potencia	PEE 15 Método Interno Cálculo	11312
Grado Alcohólico Total	PEE 18 Método Interno Cálculo	11313
Masa Volúmica a 20 °C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11030
Densidad Relativa a 20°C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	11032
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01: R2015/Val.Potenc.	11342
Acidez Fija (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03: R2009/ Cálculo	11390
Acidez Fija (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03: R2009/ Cálculo	11392
Acidez Volátil (g/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015/Volumetría	11310
Acidez Volátil (meq/l)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02: R2015/Volumetría	11330
* Ácido Acético (g/l)	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	11311
Extracto Seco Total	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	11350
Azúcares Reductores	PEE 008 MÉTODO INTERNO basado en OIVMA-AS311-01A:R2009/Volumetría	11370
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11197
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15: R2011/Potenciometría	11380
Anhídrido Sulfitoso Total	MÉTODO TIPO II OIV-MA-AS323-04A2:R2018/ Vol. Paul	11368
Glucosa + Fructosa	PEE023 MÉTODO INTERNO basado en OIV-MA-AS311-10// Método enzimático.	11196
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	11377
*Ácido L-Málico	PEE 024 Método Enzimático	11137
*Ácido L-Láctico	PEE 025 Método Enzimático	11141
*Hierro	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS322-05A	11372
*Cobre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-0322-06	11394



## **3.2 OTROS PRODUCTOS**

*(Matrices no amparadas por la acreditación)*

### **3.2.1 ORUJOS Y LÍAS**

### **3.2.2 ALCOHOLES Y LICORES**

### **3.2.3 MOSTOS, MOSTOS AZUFRADOS, LÍAS DE MOSTOS AZUFRADOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL**

### **3.2.4 BEBIDAS A BASE DE VINO**

### **3.2.5 UVAS**

### **3.2.6 GRUPOS DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN OTROS PRODUCTOS**





### 3.2.1 ORUJOS Y LÍAS

#### *MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN*

<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>Código</b>
<b>DESTILACIONES ORUJOS</b>	Agrupación de varias determinaciones	13010
<b>PIQUETAS</b>		13066
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO INTERNO Densimetría E.	13050
Grado Alcohólico en Potencia	MÉTODO INTERNO	13052
Grado Alcohólico Total	MÉTODO INTERNO Cálculo	13054
Masa Volúmica a 20 °C (Lías)	MÉTODO INTERNO	13033
Ciano-Derivados (1):	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	13100
Hexacianoferrato II Fe III susp. (1)	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	13080as
Iones Hexacianoferrato II sol. (1)	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	13082as
Presencia de Iones Fe (1)	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	13084as
Riqueza en Ác. Tartárico	Método CARLES	13056
Porcentaje de Lías	MÉTODO INTERNO Centrifugación	13058



### 3.2.2 ALCOHOLES Y LICORES

#### MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
Acidez Total	OIV-MA-BS-12-8.1	14208
Acidez Total	OIV-MA-BS-12-8.1	14208-1
Acidez Volátil	M. de Referencia O.I.V. 1994	14082
Acidez Volátil	M. de Referencia O.I.V. 1994	14082-1
Aldehídos	Nº III.2 R. (CE) 2870/2000	14084
Azúcares Reductores	PEE 008 MÉTODO INTERNO	14218
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	14221
Cenizas	OIV 1994	14096
Cobre	OIV-MA-BS-30	14222
Colorantes artificiales	OIV 1994	14110
CROMATOGRAFÍA DE GASES (mg/l):		14001
Acetaldehído	OIV-MA-BS-14	14052as
Acetato de Etilo+ diacetal	OIV-MA-BS-14	14054as
Butirato de Etilo	OIV-MA-BS-14	14056as
1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14058as
2-Butanol	OIV-MA-BS-14	14060as
1-Propanol	OIV-MA-BS-14	14062as
Alcohol Metílico	OIV-MA-BS-14	14064as
Isobutanol	OIV-MA-BS-14	14066as
Alcoholes Amílicos	OIV-MA-BS-14	14068as
2-Metil-1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14070as
3-Metil-1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14072as
Alcoholes Superiores	OIV-MA-BS-14	14075as
CROMATOGRAFÍA DE GASES AGUARDIENTES (g/hl alcoh)		14004
Acetaldehído	OIV-MA-BS-14	14005as
Acetato de Etilo+ diacetal	OIV-MA-BS-14	14006as
Butirato de Etilo	OIV-MA-BS-14	14007as
1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14008as
2-Butanol	OIV-MA-BS-14	14009as
1-Propanol	OIV-MA-BS-14	14011as
Alcohol Metílico	OIV-MA-BS-14	14012as
Isobutanol	OIV-MA-BS-14	14013as
Alcoholes Amílicos	OIV-MA-BS-14	14014as



### 3.2.2 ALCOHOLES Y LICORES

#### MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
2-Metil-1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14015as
3-Metil-1-Butanol	OIV-MA-BS-14	14016as
Grado alcohólico Adquirido	OIV-MA-BS-04	14202as
Densidad Relativa a 20° C	OIV-MA-BS-06	14214
Ésteres	Nº III.2 R. (CE) 2870/2000	14086
Examen Organoléptico	MAPA. 1993 Nº43	14040
Extracto Seco Total	OIV-MA-BS-10	14206
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-BS-04	14202
Flúor	OIV-MA-0321-03	14003
Hierro	OIV-MA-BS-31	14216
Masa Volúmica a 20° C	OIV-MA-BS-06	14204
Metanol (mg/l)	OIV-MA-AS323-04	14012
pH	OIV-MA-BS-13	14212
Sacarosa	PEE 016 MÉTODO INTERNO	14077
Sustancias volátiles	OIV-MA-BS-14	14017
Volumen de Envasado	MÉTODO INTERNO	14092



### 3.2.3 MOSTOS, MOSTOS AZUFRADOS, LÍAS DE MOSTOS AZUFRADOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL

#### MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	METODOS	Código
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01	15306
Acidez Total (meq/Kg azúcares)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03	15306-1
Acidez Volátil (g/l ácido acético)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01	15310
Acidez Volátil (g/l ácido acético) (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01	15311
Acidez Volátil aparente (g/l ácido acético)(1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02	15310as
Ácido Sórbico (1)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A	15316as
Ácido Salicílico (1)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-02	15005as
Acidez Volátil (g/l ácido acético)	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	15310A
Acidez Fija	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03	15308
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	15205
Ácido Glucónico	Método Enzimático	15220
Ácido L-Láctico	PEE 018 Método Enzimático	15069
Ácido L-Málico	PEE 024 Método Enzimático	15068
Ácido Sórbico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14A	15316
Alcohol Metílico (mg/l)	MÉTODO TIPO OIV-MA-AS312-03A	15346
Antifermentos	MÉTODO INTERNO/OIV-MA-AS4-02A	15330
Azúcares Reductores	PEE 008 MÉTODO INTERNO	15200
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	15317
Azúcares Totales (mostos, a partir del °Brix)	PEE 009 MÉTODO INTERNO	15203
Cenizas	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-04	15170
CIANO-DERIVADOS:	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	15332
Iones Hexacianoferrato II sol.	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	15112as
Hexacianoferrato II Fe III susp.	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	15114as
Presencia de Iones Fe	M.O.A. MAPA 1993 N° 38	15116as
Cobre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-0322-06	15336
Colorantes Artificiales	MÉTODO TIPO IV OIV-MA AS315-08	15196
Digluucósico Malvósido (malvina)	MÉTODO TIPO IV OIV-MA AS315-03	15126
Densidad Relativa a 20°C	PEE 013 MÉTODO INTERNO	15030
Densidad Relativa a 20°C	MÉTODO INTERNO	15081
Densidad Relativa a 20°C	MÉTODO INTERNO-TABLAS	15029as
Examen Microscópico	MAPA1993 N°44	15148



**3.2.3 MOSTOS, MOSTOS AZUFRADOS, LÍAS DE MOSTOS AZUFRADOS,  
ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL**  
(continuación)

**MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN**

<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>Código</b>
Examen Organoléptico	MAPA 1993 N°43	15062
Extracto Seco Total	PEE005 MÉTODO INTERNO Cálculo	15304
Extracto Seco Reducido	PEE 005 MÉTODO INTERNO	15348
Resto del Extracto	PEE 005 MÉTODO INTERNO	15350
Flúor	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0321-03	15340
Fructosa	Método Enzimático	15198
Glicerina	Método Enzimático	15180
Glucosa	Método Enzimático	15184
Grado Alcohólico Adquirido	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS312-01A. 4.B	15300
Grado Alcohólico en Potencia	MAPA1993 N°60	15302
Grado Alcohol. Probable (mostos azufrad.)	DENSIMETRÍA -TABLAS	15085
Masa Volúmica a 20 °C	Densimetría E.	15067
Densidad Relativa a 20°C	Densimetría E.	15030
Grado Alcohólico Total	MAPA 1993 N°61	15108
Grado Baumé (mostos frescos)	MÉTODO INTERNO-TABLAS	15105
Grado Brix a 20° C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15065
Grado Baumé (mostos azufrados)	DENSIMETRÍA -TABLAS	15107
Masa Volúmica a 20 °C	Densimetría E.	15067
Densidad Relativa a 20°C	Densimetría E.	15030
Grado Brix a 20° C (mostos frescos)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15065
Grado Brix (mostos azufrados)	DENSIMETRÍA -TABLAS	15109
Masa Volúmica a 20 °C	Densimetría E.	15067
Densidad Relativa a 20°C	Densimetría E.	15030
Hierro	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS322-05A	15334
Grado Alcohol. Probable (mostos frescos)	MÉTODO INTERNO-TABLAS	15089
Grado Brix a 20° C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15065
Índice de Colmatación	Método Físico Sartorius	15188
Índice de Folin-Ciocalteu	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-10	15324
Índice Polifenoles T. (280 nm)	MÉTODO INTERNO Espectrofotometría	15078
Intensidad de Color:	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	15322
Absorbancia a 420 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	15206as
Absorbancia a 520 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	15208as
Absorbancia a 620 nm	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	15218as



### 3.2.3 MOSTOS, MOSTOS AZUFRADOS, LÍAS DE MOSTOS AZUFRADOS, ZUMOS DE UVA, CONCENTRADOS Y OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL (continuación)

#### MATRICES FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
Masa Volúmica a 20 °C (mostos frescos)	MÉTODO INTERNO-TABLAS	15031
Grado Brix a 20° C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15065
Masa Volúmica a 20 °C (mostos azufrados)	MÉTODO INTERNO- TABLAS	15067
Sulfuroso Total	MÉTODO RIPPER	15059
Masa Volúmica a 20 °C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-02	15067
Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA)	MÉTODO INTERNO	15013
OCRATOXINA	Técnica de inmunoensayo	15005
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15	15312
Polifenoles Totales	MÉTODO INTERNO 1(dilución 1/20)	15012
Polifenoles Totales	MÉTODO INTERNO 2(dilución 1/50)	15016
Porcentaje de Lías	MÉTODO INTERNO Centrifugación	15192
Potasio	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0322-02A	15338
Prueba de la Estufa	MAPA 1993 N°44	15146
Prueba del Frío	MAPA 1993 N°44	15144
Recuento de Microorganismos:	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15328
Levaduras	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15040
Mohos	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15328
Recuento Bacterias Lácticas	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15044
Recuento Bacterias Acéticas	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	15046
Relación Glucosa/Fructosa	Método Enzimático	15182
Sacarosa	PEE 016 MÉTODO INTERNO	15082
Sulfuroso Libre	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS323-04B	15320
Sulfuroso Libre	Método Ripper	15063
Sulfuroso Total	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS323-04A	15318
Sulfuroso Total	Método Ripper	15059
Sobrepresión	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS314-02	15014
Turbidez	Método Nefelométrico	15003
Volumen de envasado	MÉTODO INTERNO	15190



### 3.2.4 BEBIDAS A BASE DE VINO (VER ANEXO I)

#### MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	METODOS	Código
Acidez Total	OIV-MA-AS313-01	16026
Acidez Volátil	OIV-MA-AS313-02	16023
Ácido Acético	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	16007
Acidez Fija	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-03	16024
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16043
Ácido L-Málico	PEE 024 Método Enzimático	16001
Ácido L-Láctico	PEE 025 Método Enzimático	16002
Ácido Sórbico	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS313-14 <sup>a</sup>	16047
Azúcares Reductores	PEE 008 MÉTODO INTERNO	16036
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16037
Alcohol Metílico	A 41 (2.) OIV 1990	16008
Densidad Relativa	PEE 013 MÉTODO INTERNO	16034
Examen organoléptico	MAPA. 1993 N° 43	16046
Extracto Seco Total	PEE005 MÉTODO INTERNO Cálculo	16022
Flúor	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0321-03	16018
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-AS31201A.4B	16000
Grado Alcohólico en Potencia	MAPA 1993 N°60	16020
Grado Alcohólico Total	MAPA. 1993 N°61	16010
Hierro	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS322-05A	16005
Intensidad de Color	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-07B	16003
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	16031
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15	16030
Recuento de Microorganismos:	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	
Levaduras	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	16050
Mohos	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	16056
Recuento Bacterias Lácticas	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	16052
Recuento Bacterias Acéticas	OIV-MA-AS4-01 3.1.2.	16054
Sulfuroso Libre	OIV-MA-AS323-04A	16006
Sulfuroso Total	OIV-MA-AS323-04A	16004



### 3.2.5 UVAS

#### MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN

DETERMINACIONES	MÉTODOS	Código
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-01	17200
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	17203
Ácido L-Láctico	PEE 018 Método Enzimático	17012
Ácido L-Málico	PEE 024 Método Enzimático	17010
Grado Alcohólico en Potencia	MÉTODO INTERNO	17210
Grado Brix a 20° C	Refractometría	17052
Grado Baumé	MÉTODO INTERNO	17016
Intensidad de Color:	MÉTODO INTERNO	17100
Absorbancia a 420 nm	MÉTODO INTERNO	17206as
Absorbancia a 520 nm	MÉTODO INTERNO	17208as
Absorbancia a 620 nm	MÉTODO INTERNO	17218as
Índice Polifenoles T. (280 nm)	Espectrofotometría	17124
Peso de 100 bayas	MÉTODO INTERNO	17014
pH	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS313-15	17214
Potasio	MÉTODO TIPO II OIV-MA-0322-02A	17216



	<b>ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b>	<b>OFERTA ANALÍTICA DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE ALMENDRALEJO</b>	Revisión 18
---	---	--	-------------

### 3.2.6 GRUPOS DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN OTROS PRODUCTOS

<b>16060 EXPORTACIÓN SANGRÍAS</b>		
<i>MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN</i>		
DETERMINACIONES	METODOS	Código
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-AS312-01A.4B	16000
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16037
Acidez Total	OIV-MA-AS313-01	16026
Acidez Volátil	OIV-MA-AS313-02	16023
Ácido Acético	PEE 022 MÉTODO ENZIMÁTICO	16007
Masa Volúmica	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	16031
Examen organoléptico	M.A.P.A. 1993 N° 43	16046
Extracto Seco Total	MÉTODO TIPO IV OIV-MA-AS2-03B: R2012//Cálculo	16025
Alcohol Metílico	A 41 (2.) OIV 1990	16008
Sulfuroso Total	OIV-MA-AS323-04A	16004
Ácido Cítrico	PEE 034 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16043

<b>14010 EXPORTACIÓN LICORES</b>		
<i>MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN</i>		
DETERMINACIONES	METODOS	Código
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-BS-04	14202
Masa Volúmica a 20° C	OIV-MA-BS-08	14204
Acidez Volátil	OIV-MA-BS-12	14083
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	14221
Extracto Seco Total	MÉTODO INTERNO	14206
Alcohol Metílico	Cromatografía Gaseosa	14064



**16065**  
**EXPORTACIÓN CÓCTEL DE VINOS**

**MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN**

<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>Código</b>
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-AS312-01A.4B	16000
Acidez Total	OIV-MA-AS313-01	16026
Acidez Volátil	OIV-MA-AS313-02	16023
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	16037
Sulfuroso Total	OIV-MA-AS323-04A	16004
Alcohol Metílico	A 41 (2.) OIV 1990	16008

**15007**  
**EXPORTACIÓN BEBIDAS SIN ALCOHOL**  
**(mostos, mostos gasificados, tinto verano sin alcohol...)**

**MATRIZ FUERA DEL ALCANCE DE ACREDITACIÓN**

<b>DETERMINACIONES</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>Código</b>
Grado Alcohólico Adquirido	OIV-MA-AS312-01A.4B	15300
Acidez Total	OIV-MA-AS313-01	15306
Ácido Sórbico	OIV-MA-AS313-14A	15316
Azúcares Totales (glucosa+fructosa+sacarosa)	PEE033 MÉTODO INTERNO conforme Resol. OIV/OENO 391/2010// Método enzimático.	15317
Azúcares Totales (mostos, a partir °Brix)	PEE 009 MÉTODO INTERNO	15203
Densidad Relativa a 20°C	MÉTODO TIPO I OIV-MA-AS2-01:2021// Densimetría Electrónica	15079
Examen Organoléptico	MAPÀ 1993 N°43	15062
Grado Brix a 20° C	OIV-MA-AS2-02	15065
Sobrepresión	OIV-MA-AS314-02	15014
Sulfuroso Total	OIV-MA-AS323-04A	15318
Masa Volúmica a 20 °C	OIV-MA-AS2-02	15067

**NOTA: El Grado Alcohólico Adquirido sólo se incluirá si lo solicita el usuario.**



## 4. ANEXOS

### 4.1 Listado bebidas a base de vino

<b>LISTADO DE BEBIDAS A BASE DE VINO</b>
Vermut
Sangría
Clarea
Zurra
Bitter soda
*Cóctel aromatizado de productos vitivinícolas
Cóctel a base de vino
Cóctel con aguja a base de uva
Cóctel espumoso a base de vino

\* El tinto de verano se considera un “cóctel aromatizado de productos vitivinícolas”

