LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.

Dirección: Pol. Ind. C/ Asturias 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. 9 fecha 22/03/2024)

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) *SO_2 libre (≥ 12 mg/l)* *SO_2 total (≥ 30 mg/l)*	IR-12E.53 *Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B*
Vino	Acidez total por volumetría *(≥ 3,50 g/l ac. Tartárico)*	IR-12E.15 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-01*
	Acidez volátil por volumetría *(≥ 0,10 g/l ac. Acético)*	IR-12E.21 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-02*
	Azúcares reductores por volumetría *(≥ 1,5 g/l glucosa)*	IR-12E.24 *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 seco Vino semi-seco	Intensidad colorante y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	IR-12E.34 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B*
Vino	Ácido ascórbico por espectofotometría UV-VIS (método enzimático) *(≥ 40 mg/l)*	IR-12E.35 *Método interno basado en Kit comercial(*)*

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

Suspensión Temporal Voluntaria

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: 8b13B594f01a2g0o4A
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 espectroscopia de infrarrojo

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

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 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-15*

Suspensión Temporal Voluntaria

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.

Código Validación Electrónica: 8b13B594f01a2g0o4A
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**