

CIBUS IN PARA AGROALIMENTACIÓN, S.L.

Dirección: Calle Tierra de Medina nº1 1º, 47008 Valladolid

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1276/LE2419**

Fecha de entrada en vigor: 22/12/2017

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 6 fecha 02/05/2024)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos	<p>Evaluación sensorial descriptiva</p> <p>Fase visual (escala discontinua 3 niveles)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpidez • Intensidad de color <p>(escala discontinua: 5 niveles Vino Blanco y en Vino Rosado, 4 Niveles Vino Tinto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tonalidad <p>(identificación: presencia/ausencia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carbónico • Burbuja pequeña • Formación de rosario • Formación de corona • Formación espuma <p>Persistencia formación de burbuja (medición en tiempo)</p> <p>Fase olfativa (escala discontinua 3 niveles)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutos rojos • Frutos rojos semi-maduros • Frutos negros • Frutos negros semi-maduros • Fruta de árbol • Cítricos • Fruta tropical • Frutos secos • Floral • Balsámicos • Vegetales frescos <p>(identificación: presencia/ausencia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acetato de etilo • Yodo • Vinagre 	<p>PLAB04/Ed.17 Método interno</p>