

INTERPROFESIONAL DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA (CERTVIN) Laboratorio Organoléptico

Dirección: Avda. de Criptana, 73- 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) - Sala de Cata: Avda. de las Bodegas, 29-30; 13600 Alcázar de San Juan
 Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
 Actividad: **Ensayo**
 Acreditación nº: **1378/LE2525**
 Fecha de entrada en vigor: 20/03/2020

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 7 fecha 22/09/2023)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (excepto vino dulce, vino de aguja y vinos especiales)	Evaluación sensorial descriptiva Fase Visual <i>(escala discontinua 7 puntos)</i> Limpidez Tonalidad (vino blanco, vino rosado) Matiz (vino tinto) Intensidad de color (vino tinto) Fase Olfativa <i>(escala discontinua de 7 puntos)</i> Frutal Mineral Floral Lácteo Especiado A. Sulfuroso Balsámico Oxidado Madera Vegetal Tostados Moho-terroso Vainilla Acético Confituras/ fruta madura Reducido Frutos secos Animal Herbáceo Fase Gustativa <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> Frutal Mineral Floral Lácteo Especiado A. Sulfuroso Balsámico Oxidado Madera Vegetal Tostados Moho-terroso Vainilla Acético Confituras/ fruta madura Reducido Frutos secos Herbáceo <i>(escala discontinua de 7 puntos)</i> Persistencia aromática Tanicidad (vino tinto) Acidez (vinos blancos y rosados) Equilibrio y cuerpo <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> Acidez exceso Acidez por defecto Alcohol exceso Alcohol por defecto Dulzor exceso Amargor exceso Astringencia exceso	PNT-S01 Ed. 15 <i>Método interno</i>