

**LABORATORIO DE ANÁLISIS ENOLÓGICOS****VINOS****Determinación****Técnica**

Densidad a 20° C	Densimetría electrónica
Masa Volúmica a 20°C	Densimetría electrónica
Grado alcohólico adquirido	Densimetría electrónica
Grado alcohólico total	Densimetría /Cálculo
Grado alcohólico en potencia	Cálculo
Extracto seco total	Densimetría electrónica
Extracto seco reducido	Densimetría / Cálculo
Acidez total	Volumetría
Acidez volátil	Enzimático
Anhídrido sulfuroso total	Volumetría
Anhídrido sulfuroso libre	Volumetría
Ácido cítrico	Enzimático
Metanol	Cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)
Azúcar residual (glucosa + fructosa)	Enzimático
Azúcares totales	Enzimático
pH	Potenciometría
Grado Beaumé	Densimetría/refractometría
Ácido sórbico	Cromatografía HPLC con detector DAD
Ácido benzoico	Cromatografía HPLC con detector DAD
Ácido málico	Enzimático
Ácido acético	Enzimático
Ácido glucónico	Enzimático
Ácido láctico	Enzimático
Ácido tartárico	Colorimetría
Glucosa	Enzimático
Fructosa	Enzimático
Sacarosa	Enzimático
Presión de CO <sub>2</sub>	Medida manométrica
Intensidad colorante	Espectrofotometría Visible
Densidad óptica 420 nm	Espectrofotometría Visible
Densidad óptica 520 nm	Espectrofotometría Visible
Densidad óptica 620 nm	Espectrofotometría Visible
Hierro	Colorimetría
Limpidez / Turbidez	Turbidimetría
Grado alcohólico adquirido	Infrarrojos
Acidez volátil en ácido acético	Infrarrojos
Azúcar residual (glucosa + fructosa)	Infrarrojos
Acidez total en ácido tartárico	Infrarrojos
Índice de Folín Ciocalteau	Colorimetría
Polifenoles Totales	Colorimetría

Diglucósido de malvidina	Cualitativo
Evaluación organoléptica	Análisis sensorial
Evaluación características sensoriales	Análisis sensorial

**MOSTOS**

<b>Determinación</b>	<b>Técnica</b>
Grado Beaumé	Refractometría / Cálculo
Grado Beaumé	Densimetría / Cálculo
Densidad a 20° C	Refractometría / Cálculo
Densidad a 20° C	Densimetría electrónica
Masa Volúmica a 20°C	Refractometría / Cálculo
Masa Volúmica a 20°C	Densimetría electrónica
Acidez total	Volumetría
Anhídrido sulfuroso total	Volumetría
Anhídrido sulfuroso libre	Volumetría
Índice de refracción a 20°C	Refractometría
Azúcar invertido	Refractometría / Tablas
Grado Brix	Refractometría / Tablas
Ácido láctico	Enzimático
Ácido tartárico	Enzimático
Ácido glucónico	Enzimático
Ácido málico	Enzimático
Intensidad colorante	Espectrofotometría Visible
Densidad óptica 420 nm	Espectrofotometría Visible
Densidad óptica 520 nm	Espectrofotometría Visible
Densidad óptica 620 nm	Espectrofotometría Visible

**BEBIDAS ESPIRITUOSAS**

<b>Determinación</b>	<b>Técnica</b>
Grado alcohólico	Densimetría electrónica
Densidad a 20° C	Densimetría electrónica
Masa Volúmica a 20°C	Densimetría electrónica
Metanol	Cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)
Alcoholes superiores	Cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)
Acetaldehidos	Cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)
Acetato de Etilo	Cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)

**SUBPRODUCTOS Y OTROS**

**Determinación**

Productos tartáricos  
Productos tartáricos  
Lías, heces y orujos  
Grado alcohólico  
Densidad a 20° C s/líquido  
% en peso de líquido  
Grado alcohólico en potencia % p/v

**Técnica**

Método Carles  
Método Goldenberg  
  
Densimetría electrónica  
Densimetría electrónica  
Gravimetría  
Cálculo

**NOTA:**

- 1- El estado actualizado de la acreditación puede consultarse en [www.enac.es](http://www.enac.es). Alcance de acreditación 184/LE405
- 2- Para conocer precios, tiempo y otras cuestiones consúltese por correo electrónico: [enologica@gva.es](mailto:enologica@gva.es)





