

Anexo Técnico de Acreditação N° L0450-1 (Ed. 17, 01/10/2023)

Accreditation Annex nr.

N° Produto	Ensaio	Método de Ensaio	Descrição Flexível Intermédia	Data	Categoria
Nr Product	Test	Test Method	Flexible Scope	Date	Category
ALIMENTOS E AGRO-ALIMENTAR <i>FOOD AND AGRI-FOOD PRODUCTS</i>					
1	Vinho Acidez Total Espectroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 054 ed.2	Sim	28-05-2023	0
2	Vinho Acidez Volátil Espectroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 054 ed.2	Sim	28-05-2023	0
3	Vinho Açúcares Totais (Glucose + Frutose) Método enzimático	PT 039 ed.10 equivalente a OIV-MA-AS311-02:R2009	Não	05-04-2023	0
4	Vinho Dióxido de enxofre livre Iodometria Potenciométrica (sem correção de interferentes)	PT 029 ed.8 equivalente a OIV-MA-AS323-04A1:R2021	Não	20-07-2020	0
5	Vinho Dióxido de enxofre total Iodometria Potenciométrica (sem correção de interferentes) Gama: inferior ou igual a 50 mg/dm ³	PT 044 ed.2	Sim	02-05-2016	0
6	Vinho Dióxido de enxofre total Iodometria Potenciométrica (sem correção de interferentes) Gama: superior a 50 mg/dm ³	PT 030 ed.8 equivalente a OIV-MA-AS323-04A2:R2021	Não	20-07-2020	0
7	Vinho Extrato Seco Total Espectroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 054 ed.2	Sim	28-05-2023	
8	Vinho pH Espectroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 054 ed.2	Sim	28-05-2023	0
9	Vinho Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Espectroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 054 ed.2	Sim	28-05-2023	0
10	Vinho Valor Calórico Cálculo	AOAC 979.07	Sim	1988	
11	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Aroma - Complexidade Aromática Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
12	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Aroma - Intensidade Aromática Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0

Anexo Técnico de Acreditação Nº L0450-1 (Ed. 17, 01/10/2023)

Accreditation Annex nr.

Nº Produto	Ensaio	Método de Ensaio	Descrição Flexível Intermediária	Data	Categoria
Nr Product	Test	Test Method	Flexible Scope	Date	Category
13	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Aspeto - Intensidade Cor Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
14	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Aspeto - Limpidez Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
15	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Sabor - Adstringência Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
16	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Sabor - Amargor Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
17	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Sabor - Complexidade Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
18	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Sabor - Corpo/Estrutura Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
19	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Sabor - Equilíbrio Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
20	Vinho com DO Alentejo e IG Alentejano, Vinho espumante com DO Alentejo e IG Alentejano Sabor - Fim de Boca Análise Sensorial	PT 040 ed.18	Sim	07-05-2024	0
21	Vinho com exceção de rosado Extrato Seco Total Espetroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 037 ed.8	Sim	11-09-2019	0
22	Vinho com exceção de rosado Massa Volúmica Espetroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 037 ed.8	Sim	11-09-2019	0
23	Vinho com exceção de rosado pH Espetroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 037 ed.8	Sim	11-09-2019	0
24	Vinho com exceção de rosado Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Espetroscopia de Infravermelho (FTIR)	PT 037 ed.8	Sim	11-09-2019	0

Anexo Técnico de Acreditação N° L0450-1 (Ed. 17, 01/10/2023)

Accreditation Annex nr.

N° Produto	Ensaio	Método de Ensaio	Descrição Flexível Intermédia	Data	Categoria
Nr Product	Test	Test Method	Flexible Scope	Date	Category
25	Vinho e vinho espumante Acidez fixa Cálculo	OIV-MA-AS313-03:R2009	Sim	2009	0
26	Vinho e vinho espumante Acidez Total Potenciometria	PT 025 ed.10	Sim	05-06-2023	0
27	Vinho e vinho espumante Acidez Volátil (com correção de dióxido de enxofre) Destilação e titrimetria	PT 006 ed.10	Sim	07-06-2024	0
28	Vinho e vinho espumante Acidez Volátil (com correção de dióxido de enxofre) Destilação e Titulação Potenciométrica	PT 024 ed.9	Sim	05-04-2023	0
29	Vinho e vinho espumante Cloretos Potenciometria	PT 020 ed.9 equivalente a OIV-MA-AS321-02:R2009	Não	06-06-2022	0
30	Vinho e vinho espumante Dióxido de enxofre livre Arrastamento e titrimetria	OIV-MA-AS323-04A1:R2021	Sim	2021	0
31	Vinho e vinho espumante Dióxido de enxofre total Arrastamento e titrimetria	OIV-MA-AS323-04A2:R2021	Sim	2021	0
32	Vinho e vinho espumante Extrato seco não redutor Cálculo	PT 015 ed.10	Sim	02-05-2016	0
33	Vinho e vinho espumante Extrato seco total Cálculo	PT 003 ed.11	Sim	19-09-2022	0
34	Vinho e vinho espumante Massa Volúmica a 20°C Areometria	OIV-MA-AS2-01:R2021	Sim	2021	0
35	Vinho e vinho espumante Pesquisa de Antocianinas (3,5 diglucósidos) Oxidação dos diglucósidos das antocianidinas pelo ác. Nitroso e observação em meio amoniacal sob radiação UV	PT 018 ed. 9	Sim	06-07-2016	0
36	Vinho e vinho espumante Pesquisa Sulfatos Precipitação do sulfato de bário	PT 017 ed.9	Sim	25-07-2022	0
37	Vinho e vinho espumante pH Potenciometria	OIV-MA-AS313-15:R2011	Sim	2011	0
38	Vinho e vinho espumante Titulo Alcoométrico Volúmico Adquirido Destilação + Areometria	OIV-MA-AS312-01:R2021	Sim	2021	0

Anexo Técnico de Acreditação Nº L0450-1 (Ed. 17, 01/10/2023)

Accreditation Annex nr.

Nº Produto	Ensaio	Método de Ensaio	Descrição Flexível Intermédia	Data	Categoria
Nr Product	Test	Test Method	Flexible Scope	Date	Category
39	Vinho e vinho espumante Destilação + Balança Hidrostática	Titulo Alcoométrico Volúmico Adquirido	OIV-MA-AS312-01:R2021	Sim 2021	0
40	Vinho e vinho espumante Cálculo	Titulo Alcoométrico Volúmico Potencial	PT 013 ed.12	Sim 05-04-2023	0
41	Vinho e vinho espumante Cálculo	Titulo Alcoométrico Volúmico Total	PT 014 ed.11	Sim 19-09-2022	0
42	Vinho espumante Método enzimático	Açúcares Totais (Glucose + Frutose + Sacarose)	PT 049 ed.7	Sim 07-06-2024	0
43	Vinho espumante Método Manométrico	Sobrepessão	OIV-MA-AS314-02:R2009	Sim 2009	0
FIM END					

Notas:

- PT0xx indica procedimento técnico do Laboratório
- Procedimento técnico equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação (parâmetros e matrizes) e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao(s) método(s) normalizado(s) junto indicados.
- OIV- AS- Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise dos Vinhos e Mostos da Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

CVRA - Comissão Vitivinícola Regional Alentejana - Laboratório de Análises

Endereço
Address Rua Fernanda Seno nº 12
7005-485 Évora

Contacto
Contact Luis Pedro Gomes Amorim

Telefone (+)351 266748870

E-mail amorim@vinhosdoalentejo.pt

Internet http://www.vinhosdoalentejo.pt