

Lista de Ensaio s Disponíveis

Poderá solicitar um dos conjuntos de ensaios indicados na tabela 1, se pretender ensaios específicos para análise consulte as tabelas 2 e 9.

O volume de amostra necessário para as determinações de conjuntos de ensaios está indicado na tabela 1, para ensaios específicos ou em caso de dúvida deverá sempre consultar o LRE.

Tabela 1-Conjunto de Ensaio s

Conjunto de Ensaio s:	Volume Mínimo (cL)	Código
Protocolo 1: Metodologia de FTIR (tempo de resposta mais curto): <ul style="list-style-type: none"> • Acidez Fixa, Acidez Total, Acidez Volátil, • Extrato Seco Total, • Massa volúmica, • pH • Título Alcoométrico Volúmico Adquirido 	33	LRE 01
Protocolo 2: Vinhos sulfitados: <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo 1 • Dióxido de Enxofre Livre e Total, • D-Glucose + D-Frutose, • Título Alcoométrico Volúmico Total 	33	LRE 03
Protocolo 5: Vinhos não sulfitados (tempo de resposta mais longo): <ul style="list-style-type: none"> • Acidez Fixa, Acidez Total, Acidez Volátil, • D-Glucose + D-Frutose, • Extrato Não Redutor, Extrato Seco Total, • Massa volúmica, • pH, • Título Alcoométrico Volúmico Adquirido, Título Alcoométrico Volúmico Total, • Turbidez. 	75	LRE 08
Protocolo 6: Vinhos sulfitados (tempo de resposta mais longo): <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo 5 • Dióxido de Enxofre Livre e Total 	75	LRE 09
Protocolo Mostos/Uvas: <ul style="list-style-type: none"> • Acidez Total, • Massa volúmica, • pH, • Título Alcoométrico Volúmico em Potência. 	20 No mínimo 200 Bagos	LRE 10

Tabela 2- Lista de ensaios por Matriz:

Matriz	Ensaio s Acreditados (S/N)	Metodologia	Indicados na Tabela
Vinho e Vinho Licoroso	Sim	Bancada e automatizada	Tabela 3
Mostos /Uvas	Não	Bancada e automatizada	Tabela 4
^{a)} Todas as Categorias de Vinhos	Não	FTIR	Tabela 5
^{a)} Todas as Categorias de Vinhos	Não	Bancada e automatizada	Tabela 6 e Tabela 7
Fermentados de fruto	Não	Bancada e automatizada	Tabela 6
Específico Vinhos tintos e Rosés	Não	Bancada e automatizada	Tabela 8
Bebidas e Espirituosas	Não	Bancada e automatizada	Tabela 9

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013

Lista de Ensaio s Disponíveis

Tabela 3- Lista de ensaios acreditados (Anexo Técnico nº L0691) e respetiva metodologia em Vinho e Vinho Licoroso

Parâmetro em Análise:	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Acidez Fixa	Cálculo (Acidez Total, Acidez Volátil)	OIV-MA-AS313-03	LRE 12
Acidez Total	Titulação Potenciométrica	Método Interno	LRE 13
Acidez Total	Titulação potenciométrica	OIV-MA-AS313-01	LRE 61
Acidez Volátil	Por destilação e Titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	Método Interno	LRE 14
Acidez Volátil	Destilação e titrimetria	OIV-MA-AS313-02	LRE 62
Ácido Sórbico	Destilação e espectrofotometria	OIV-MA-AS313-14A	LRE 63
D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	Método Interno	LRE 15
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e Titrimetria	Método Interno	LRE 16
Dióxido de Enxofre Total			LRE 17
Extrato Não Redutor	Cálculo (LRE 18, LRE 15)	OIV-MA-AS2-03B	LRE 19
Extrato Seco Total	Cálculo (LRE 20, LRE 22, LRE 62/LRE 14)		LRE 18
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	OIV-MA-AS2-01	LRE 20
pH	Potenciometria	OIV-MA-AS313-15	LRE 21
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e densimetria eletrónica	OIV-MA-AS312-01	LRE 22
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo (LRE 22, LRE 15)	Método Interno	LRE 23

Tabela 4- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em Todas as Categorias de Mostos/ Uvas

Parâmetro em Análise:	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Acidez Total	Titulação Potenciométrica	*Método Interno	LRE 28
Acidez Total	Titulação Potenciométrica	*OIV- MA-AS313-01	LRE 58
Acidez Volátil	Por destilação e Titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	*Método Interno	LRE 29
D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	LRE 40
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e Titrimetria	*Método Interno	LRE 42
Dióxido de Enxofre Total			LRE 43
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS2-01	LRE 46
pH	Potenciometria	*OIV-MA-AS313-15	LRE 48
Título Alcoométrico Volúmico em Potência	Cálculo (LRE 46)	*Método Interno	LRE 53
Título Alcoométrico Volúmico em Potência	Refratometria	*Método Interno	LRE 59

Tabela 5- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em Todas as Categorias de Vinhos ^{a)}

Parâmetro em Análise:	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Acidez Fixa	Cálculo (Acidez Total, Acidez Volátil)	*Método Interno	LRE 01
TAV Total	Cálculo (TAV-FTIR, LRE15/LRE40)		
Acidez Total	FTIR		
Acidez Volátil			
Extrato Seco Total			
Massa Volúmica			
pH			
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido			

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013

Lista de Ensaio s Disponíveis

Tabela 6- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em Todas as Categorias de Vinhos ^{a)} e Fermentados de Fruto

Parâmetro em Análise:	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Acidez Fixa	Cálculo (Acidez Total, Acidez Volátil)	*OIV-MA-AS313-03	LRE 27
Acidez Total	Titulação Potenciométrica	* Método Interno	LRE 28
Acidez Total	Titulação Potenciométrica	*OIV- MA-AS313-01	LRE 58
Acidez Volátil	Por destilação e Titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	*Método Interno	LRE 29
D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	LRE 40
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e Titrimetria	*Método Interno	LRE 42
Dióxido de Enxofre Total			LRE 43
Extrato Não Redutor	Cálculo (LRE 44, LRE 40)	* OIV-MA-AS2-03B	LRE 45
Extrato Seco Total	Cálculo (LRE 46, LRE 50, LRE 29/ LRE 56)	*OIV-MA-AS2-03B	LRE 44
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS2-01	LRE 46
pH	Potenciometria	*OIV-MA-AS313-15	LRE 48
Prova organolética	Análise Sensorial	*Método Interno	LRE 49
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS312-01	LRE 50
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e Aerometria	*Método Interno	LRE 52
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo (LRE 40, LRE 50)	*Método Interno	LRE 54
Turbidez	Nefelometria - Haze	*Método Interno	LRE 55

Tabela 7- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em Todas as Categorias de Vinhos ^{a)}

Parâmetro em Análise:	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Acidez Volátil	Por destilação e Titrimetria	*OIV-MA-AS313-02	LRE 56
Ácido L-Lático	Método Enzimático	*Método Interno	LRE 31
Ácido L-Málico	Método Enzimático	*Método Interno	LRE 32
Ácido Sórbico	Por destilação e espectrofotometria	*OIV-MA-AS313-14A	LRE 57
Cobre	Por EAA com chama	*Método Interno	LRE 33
Estabilidade Proteica	Por teste térmico e nefelometria	*Método Interno	LRE 64
Avaliação do decurso da Fermentação Malolática	Cromatografia em papel	*Método Interno	LRE 30

Tabela 8- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em Todas as Categorias de Vinhos Tintos e Rosés ^{a)}

Parâmetro em Análise:	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Pesquisa dos diglucósidos das antocianidinas	Por fluorescência no UV	*NP 2276:1988	LRE 65

Tabela 9- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em todas as Bebidas Espirituosas

Parâmetro em Análise:	Técnica	Norma/Procedimento	Código
D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	LRE 40
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e densimetria eletrónica	*OIV-MA-BS-04	LRE 51
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e Aerometria	*Método Interno	LRE 52

Data Aprovação	Diretora LRE
08/04/2022	<i>Cláudia Louros</i>

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013