

## Lista de Ensaio s Disponíveis

Para solicitar um dos conjuntos de ensaios indicados na tabela 1, [consulte a tabela para verificar as opções disponíveis](#). Se pretender ensaios específicos para análise, [deverá consultar as tabelas 2 a 9, onde encontrará informações sobre cada ensaio](#).

O volume **mínimo** 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 [entrar em contato com o Laboratório](#).

**Tabela 1-Conjunto de Ensaio s**

Conjunto de Ensaio s:	Volume Mínimo (cL)	Código
<b>Protocolo 1 - Metodologia de FTIR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidez Fixa, Acidez Total, Acidez Volátil</li> <li>• Extrato Seco Total</li> <li>• Massa volúmica</li> <li>• pH</li> <li>• Título Alcoométrico Volúmico Adquirido</li> </ul>	33	P1
<b>Protocolo 2 - Vinhos sulfitados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protocolo 1</li> <li>• Dióxido de Enxofre Livre e Total</li> <li>• D-Glucose + D-Frutose</li> <li>• Título Alcoométrico Volúmico Total</li> </ul>	33	P2
<b>Protocolo 5- Vinhos não sulfitados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidez Fixa, Acidez Total, Acidez Volátil</li> <li>• D-Glucose + D-Frutose</li> <li>• Extrato Não Redutor, Extrato Seco Total</li> <li>• Massa volúmica</li> <li>• pH</li> <li>• Título Alcoométrico Volúmico Adquirido, Título Alcoométrico Volúmico Total</li> </ul>	75	P5
<b>Protocolo 6 - Vinhos sulfitados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protocolo 5</li> <li>• Dióxido de Enxofre Livre e Total</li> </ul>	75	P6
<b>Protocolo 9 - Certificação</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protocolo 6,</li> <li>• Ácido Sórbico</li> <li>• Pesquisa dos diglucósidos das antocianidinas – <a href="#">para Vinho Tinto e Rosé</a></li> </ul>	75	P9
<b>Protocolo Mostos/Uvas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidez Total,</li> <li>• Massa volúmica</li> <li>• pH</li> <li>• Título Alcoométrico Volúmico em Potência</li> </ul>	20 No mínimo 200 Bagos	PMU

**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	<a href="#">Tabela 3</a>
Mostos /Uvas	Não	Bancada e automatizada	<a href="#">Tabela 4</a>
<sup>a)</sup> Todas as Categorias de Vinhos	Não	FTIR e Cálculo	<a href="#">Tabela 5</a>
Específico Vinhos Tintos e Vinhos Rosés	Não	Bancada e automatizada	<a href="#">Tabela 6</a>
<sup>a)</sup> Todas as Categorias de Vinhos	Não	Bancada e automatizada	<a href="#">Tabela 7; Tabela 8</a>
Fermentados de fruto	Não	Bancada e automatizada	<a href="#">Tabela 7</a>
Bebidas Espirituosas	Não	Bancada e automatizada	<a href="#">Tabela 9</a>

\* 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 (AT, AV)	OIV-MA-AS313-03	AF
Acidez Total	Titulação potenciométrica	OIV-MA-AS313-01	AT
Acidez Volátil	Por destilação e Titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	Método Interno	AV
Acidez Volátil	Destilação e titrimetria	OIV-MA-AS313-02	AV-OIV
Ácido Sórbico	Destilação e espectrofotometria	OIV-MA-AS313-14A	AS
D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	Método Interno	GF
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e Titrimetria	Método Interno	SO <sub>2</sub> L
Dióxido de Enxofre Total			SO <sub>2</sub> T
Extrato Não Redutor	Cálculo (EST, GF)	OIV-MA-AS2-03B	ExNR
Extrato Seco Total	Cálculo (MV, TAV, AV)		ExST
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	OIV-MA-AS2-01	MV
pH	Potenciometria	OIV-MA-AS313-15	pH
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e densimetria eletrónica	OIV-MA-AS312-01	TAV
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo (TAV, GF)	Método Interno	TAVT

**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	*OIV- MA-AS313-01	AT
Acidez Volátil	Por destilação e Titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	*Método Interno	AV
Azoto Assimilável	Titulação Potenciométrica	*Método Interno	AzA
D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	GF
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e Titrimetria	*Método Interno	SO <sub>2</sub> L
Dióxido de Enxofre Total			SO <sub>2</sub> T
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS2-01	MV
pH	Potenciometria	*OIV-MA-AS313-15	pH
Título Alcoométrico Volúmico em Potência	Cálculo (MV)	*Método Interno	TAVP
Título Alcoométrico Volúmico em Potência	Refratometria	*Método Interno	TAVP_R

**Tabela 5- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em todas as categorias de Vinhos <sup>a)</sup>**

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Acidez Fixa	Cálculo (AT, AV)	*Método Interno	FTIR
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo (TAV, GF)		
Acidez Total	FTIR		
Acidez Volátil			
Extrato Seco Total			
Massa Volúmica			
pH			
Ácido L-Lático			
Ácido L-Málico			
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 Tintos e Rosés <sup>a)</sup>**

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Pesquisa dos Diglucósidos das Antocianidinas	Por fluorescência no UV	*NP 2276:1988	<b>PDA</b>

**Tabela 7- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em todas as categorias de Vinhos <sup>a)</sup> e Fermentados de Fruto**

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Acidez Fixa	Cálculo (AT, AV)	*OIV-MA-AS313-03	<b>AF</b>
Acidez Total	Titulação Potenciométrica	*OIV- MA-AS313-01	<b>AT</b>
Acidez Volátil	Por destilação e Titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	*Método Interno	<b>AV</b>
D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	<b>GF</b>
Declaração Nutricional	Cálculo	*Método Interno	<b>DecNut</b>
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e Titrimetria	*Método Interno	<b>SO<sub>2</sub>L</b>
Dióxido de Enxofre Total			<b>SO<sub>2</sub>T</b>
Extrato Não Redutor	Cálculo (EST, GF)	* OIV-MA-AS2-03B	<b>ENR</b>
Extrato Seco Total	Cálculo (MV, TAV, AV)	*OIV-MA-AS2-03B	<b>EST</b>
Hidratos de Carbono	Cálculo (GF/SGF)		<b>HC</b>
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS2-01	<b>MV</b>
pH	Potencimetria	*OIV-MA-AS313-15	<b>pH</b>
Prova organolética	Análise Sensorial	*Método Interno	<b>Prova</b>
Sacarose + D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	<b>SGF</b>
Sacarose	Cálculo (SGF - GF)	*Método Interno	<b>Sac</b>
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS312-01	<b>TAV_den</b>
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e Aerometria	*Método Interno	<b>TAV_Aer</b>
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo (TAV, GF)	*Método Interno	<b>TAVT</b>
Turbidez	Nefelometria - Haze	*Método Interno	<b>Tur</b>
Valor Energético	Cálculo (TAV; GF/SGF; AT)	*Método Interno	<b>VE</b>

**Tabela 8- Lista de ensaios não acreditados e respetiva metodologia em todas as categorias de Vinhos <sup>a)</sup>**

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Acidez Volátil	Por destilação e Titrimetria	*OIV-MA-AS313-02	<b>AV</b>
Ácido L-Lático	Método Enzimático	*Método Interno	<b>AL</b>
Ácido L-Málico	Método Enzimático	*Método Interno	<b>AM</b>
Ácido Sórbico	Por destilação e espectrofotometria	*OIV-MA-AS313-14A	<b>AS</b>
Cobre	Por EAA com chama	*Método Interno	<b>Cu</b>
Estabilidade Proteica	Por teste térmico e nefelometria	*Método Interno	<b>EstP</b>
Avaliação do decurso Fermentação Malolática	Cromatografia em papel	*Método Interno	<b>FML</b>

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

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Código
Sacarose + D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	<b>SGF</b>
Título Alcoométrico Volúmico Real	Destilação e densimetria eletrónica	*OIV-MA-BS-01	<b>TAVR_den</b>
Título Alcoométrico Volúmico Real		OIV-MA-BS-04	
Título Alcoométrico Volúmico Real	Destilação e Aerometria	*Método Interno	<b>TAVR_Are</b>
Título Alcoométrico Volúmico Bruto	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-BS-01 OIV-MA-BS-04	<b>TAB</b>

Data Aprovação	Diretora LRE
12/02/2025	<i>Claudia Louros</i>

\* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.  
a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013