

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
Protocolo 1 - Metodologia de FTIR <ul style="list-style-type: none"> • Acidez Fixa, Acidez Total, Acidez Volátil • Extrato Seco Total • Massa volúmica • pH • Título Alcoométrico Volúmico Adquirido 	33	P1
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	P2
Protocolo 5- Vinhos não sulfitados <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 	75	P5
Protocolo 6 - Vinhos sulfitados <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo 5 • Dióxido de Enxofre Livre e Total 	75	P6
Protocolo 9 - Certificação <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo 6, • Ácido Sórbico • Pesquisa dos diglucósidos das antocianidinas – para Vinho Tinto e Rosé 	75	P9
Protocolo Mostos/Uvas <ul style="list-style-type: none"> • Acidez Total, • Massa volúmica • pH • Título Alcoométrico Volúmico em Potência 	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	Tabela 3
Mostos /Uvas	Não	Bancada e automatizada	Tabela 4
^{a)} Todas as Categorias de Vinhos	Não	FTIR e Cálculo	Tabela 5
Específico Vinhos Tintos e Vinhos Rosés	Não	Bancada e automatizada	Tabela 6
^{a)} Todas as Categorias de Vinhos	Não	Bancada e automatizada	Tabela 7; Tabela 8
Fermentados de fruto	Não	Bancada e automatizada	Tabela 7
Bebidas 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 (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 ₂ L
Dióxido de Enxofre Total			SO ₂ 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 ₂ L
Dióxido de Enxofre Total			SO ₂ 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 ^{a)}

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 ^{a)}

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

Tabela 7- 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 (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
D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	GF
Declaração Nutricional	Cálculo	*Método Interno	DecNut
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e Titrimetria	*Método Interno	SO₂L
Dióxido de Enxofre Total			SO₂T
Extrato Não Redutor	Cálculo (EST, GF)	* OIV-MA-AS2-03B	ENR
Extrato Seco Total	Cálculo (MV, TAV, AV)	*OIV-MA-AS2-03B	EST
Hidratos de Carbono	Cálculo (GF/SGF)		HC
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS2-01	MV
pH	Potenciometria	*OIV-MA-AS313-15	pH
Prova organolética	Análise Sensorial	*Método Interno	Prova
Sacarose + D-Glucose + D-Frutose	Método Enzimático	*Método Interno	SGF
Sacarose	Cálculo (SGF - GF)	*Método Interno	Sac
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS312-01	TAV_den
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e Aerometria	*Método Interno	TAV_Aer
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo (TAV, GF)	*Método Interno	TAVT
Turbidez	Nefelometria - Haze	*Método Interno	Tur
Valor Energético	Cálculo (TAV; GF/SGF; AT)	*Método Interno	VE

Tabela 8- 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	AV
Ácido L-Lático	Método Enzimático	*Método Interno	AL
Ácido L-Málico	Método Enzimático	*Método Interno	AM
Ácido Sórbico	Por destilação e espectrofotometria	*OIV-MA-AS313-14A	AS
Cobre	Por EAA com chama	*Método Interno	Cu
Estabilidade Proteica	Por teste térmico e nefelometria	*Método Interno	EstP
Avaliação do decurso Fermentação Malolática	Cromatografia em papel	*Método Interno	FML

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	SGF
Título Alcoométrico Volúmico Real	Destilação e densimetria eletrónica	*OIV-MA-BS-01	TAVR_den
Título Alcoométrico Volúmico Real		OIV-MA-BS-04	
Título Alcoométrico Volúmico Real	Destilação e Aerometria	*Método Interno	TAVR_Are
Título Alcoométrico Volúmico Bruto	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-BS-01 OIV-MA-BS-04	TAB

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