

**INTERPROFESIONAL DE CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA (Empresa de Control e
Inspección La Mancha, ECI LA MANCHA)
Laboratorio Organoléptico**

Dirección: Avda. de Criptana, 73- 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1378/LE2525**

Fecha de entrada en vigor: 20/03/2020

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.2 fecha 17/04/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO																																												
Vino (excepto vino dulce, vino de aguja y vinos especiales)	<p>Evaluación sensorial descriptiva</p> <p>Fase Visual (escala discontinua 7 puntos)</p> <p>Limpidez Tonalidad (vino blanco, vino rosado) Intensidad de color (vino tinto)</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td colspan="2">Fase Olfativa (escala discontinua de 7 puntos)</td> <td colspan="2">Fase Gustativa (identificación: presencia/ausencia)</td> </tr> <tr> <td>Frutal</td> <td>Mineral</td> <td>Frutal</td> <td>Mineral</td> </tr> <tr> <td>Floral</td> <td>Lácteo</td> <td>Floral</td> <td>Lácteo</td> </tr> <tr> <td>Especiado</td> <td>A. Sulfuroso</td> <td>Especiado</td> <td>A. Sulfuroso</td> </tr> <tr> <td>Balsámico</td> <td>Oxidado</td> <td>Balsámico</td> <td>Oxidado</td> </tr> <tr> <td>Madera</td> <td>Vegetal</td> <td>Madera</td> <td>Vegetal</td> </tr> <tr> <td>Tostados</td> <td>Moho-terroso</td> <td>Tostados</td> <td>Moho-terroso</td> </tr> <tr> <td>Vainilla</td> <td>Acético</td> <td>Vainilla</td> <td>Acético</td> </tr> <tr> <td>Confituras</td> <td>Reducido</td> <td>Confituras</td> <td>Reducido</td> </tr> <tr> <td>Frutos secos</td> <td>Animal</td> <td>Frutos secos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Herbáceo</td> <td></td> <td>Herbáceo</td> <td></td> </tr> </table> <p>(escala discontinua de 7 puntos)</p> <p>Persistencia aromática Tanicidad (vino tinto) Acidez (vinos blancos y rosados) Equilibrio y cuerpo</p> <p>(identificación: presencia/ausencia)</p> <p>Acidez exceso Acidez por defecto Alcohol exceso Alcohol por defecto Dulzor exceso Amargor exceso Astringencia exceso</p>	Fase Olfativa (escala discontinua de 7 puntos)		Fase Gustativa (identificación: presencia/ausencia)		Frutal	Mineral	Frutal	Mineral	Floral	Lácteo	Floral	Lácteo	Especiado	A. Sulfuroso	Especiado	A. Sulfuroso	Balsámico	Oxidado	Balsámico	Oxidado	Madera	Vegetal	Madera	Vegetal	Tostados	Moho-terroso	Tostados	Moho-terroso	Vainilla	Acético	Vainilla	Acético	Confituras	Reducido	Confituras	Reducido	Frutos secos	Animal	Frutos secos		Herbáceo		Herbáceo		<p>PNT-S01 Ed. 04</p> <p><i>Método interno</i></p>
Fase Olfativa (escala discontinua de 7 puntos)		Fase Gustativa (identificación: presencia/ausencia)																																												
Frutal	Mineral	Frutal	Mineral																																											
Floral	Lácteo	Floral	Lácteo																																											
Especiado	A. Sulfuroso	Especiado	A. Sulfuroso																																											
Balsámico	Oxidado	Balsámico	Oxidado																																											
Madera	Vegetal	Madera	Vegetal																																											
Tostados	Moho-terroso	Tostados	Moho-terroso																																											
Vainilla	Acético	Vainilla	Acético																																											
Confituras	Reducido	Confituras	Reducido																																											
Frutos secos	Animal	Frutos secos																																												
Herbáceo		Herbáceo																																												