

acreditación

INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACIÓN

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL MAULE LTDA.

LABORATORIO AGROENOLOGICO

ubicado en Camino a Molina s/n, Molina

ha renovado su acreditación en el Sistema Nacional de Acreditación del INN, como

**Laboratorio de ensayo
según NCh-ISO/IEC 17025:2017**

en el área Química para vinos y bebidas alcohólicas, con el alcance indicado en anexo.

Vigencia de la Acreditación: hasta el 12 de marzo de 2023

Santiago de Chile, 12 de septiembre de 2022

Este Certificado tiene firma electrónica. Ver última página de este documento.
Para una adecuada visualización del documento en formato PDF o para su impresión, se recomienda abrirlo utilizando un navegador.

Eduardo Ceballos Osorio
Jefe de División Acreditación

Sergio Toro Galleguillos
Director Ejecutivo



INN - CHILE
SISTEMA NACIONAL
DE ACREDITACIÓN
ACREDITACION LE 1215

F407-01-30 v01

ALCANCE DE LA ACREDITACION DEL LABORATORIO AGROENOLOGICO DE LA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL MAULE, UCM LTDA., MOLINA, COMO LABORATORIO DE ENSAYO

AREA : QUIMICA PARA VINOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Acidez fija	OIV-MA-AS313-03:R2009	Vinos, vinos espumosos y mostos
Acidez total	OIV-MA-AS313-01:R2015	Vinos, vinos espumosos y mostos
Acidez volátil	OIV-MA-AS313-02:R2015	Vinos, vinos espumosos y mostos
Acido cítrico	OIV-MA-AS313-09:R2009	Vinos, vinos espumosos y mostos
Acido sorbico	PAE-11, Ver05 Basado en OIV-MA-AS313-20:R2006	Vinos, vinos espumosos y mostos
Anhídrido sulfuroso libre	OIV-MA-AS323-04A:R2012	Vinos, vinos espumosos y mostos
Anhídrido sulfuroso total	OIV-MA-AS323-04A:R2012	Vinos, vinos espumosos y mostos
Azucares reductores	PAE-6, Ver03 Basado en OIV-MA-AS311-01:R2009	Vinos, vinos espumosos y mostos
Benzoato de sodio	PAE-11, Ver05 Basado en OIV-MA-AS313-20:R2006	Vinos, vinos espumosos y mostos
Cloruros	OIV-MA-AS321-02:R2009	Vinos, vinos espumosos y mostos
Densidad 20/20	qa/I-01/MA-BF-01 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Extracto seco gravimétrico	qa/I-02/MA-BF-05 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Extracto seco OIV	qa/I-02/MA-BF-05 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Extracto seco reducido	qa/I-01/MA-BF-06 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Ferrocianuro de potasio	qa/I-01/MA-BF-20 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Grado alcohólico real	qa/I-01/MA-BF-02 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Grado alcohólico total	qa/I-01/MA-BF-04 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Materias colorantes extrañas	qa/I-01/MA-BF-18 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
pH	OIV-MA-AS313-15:R2011	Vinos, vinos espumosos y mostos
Relación alcohol extracto	qa/I-01/MA-BF-21 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Sacarosa	PAE-07, Ver04 Basado en: OIV-MA-AS311-01:R2009 y Normas técnicas de análisis, SAG	Vinos, vinos espumosos y mostos



**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 1215
Anexo

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Sodio	PAE-26, Ver03 Basado en OIV-MA-AS322-03A:R2009	Vinos, vinos espumosos y mostos
Sodio excedentario	PAE-25, Ver03 Basado en OIV-MA-D1-03	Vinos, vinos espumosos y mostos
Sulfatos	qa/I-01/MA-BF-13 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Suma alcohol acido	qa/I-01/MA-BF-22 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos

RESERVADO CABECERA FIRMA DIGITAL

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN