



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 4

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL /
LABORATÓRIO DE REFERÊNCIA ENOLÓGICA EVANIR DA SILVA.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0869	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS VINHOS	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação da razão isotópica do carbono ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) carbono em vinhos por espectrometria de massa de razão isotópica (IRMS) LQ: 10 % Determinação qualitativa da razão isotópica do oxigênio ($^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$) da água exógena dos vinhos por espectrometria de massa (IRMS) LQ: 043‰ Determinação qualitativa de sulfatos por precipitação Determinação de cinzas por gravimetria LQ: 0,9 g.L ⁻¹ Determinação qualitativa de diglicosídeos por fluorescência em ultravioleta Determinação qualitativa de edulcorantes sintéticos por extração Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,064 g.L ⁻¹ Determinação de ácido cítrico por cromatografia líquida LQ: 0,1 g.L ⁻¹	Instrução Normativa nº 4, de 05/02/01. MAPA. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Vol 1, Edição 2019. Method OIV – MA-AS312-06 Resolution Oeno 17/2001. Item 6.2.1. Instrução Normativa nº 10, de 14/04/09 . MAPA. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Vol 1, Edição 2019. Method OIV – MA-AS2-12 Resolution OIV-Oeno 353/2009. Item 8.4. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 19. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 11. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 15. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 20. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 17. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Vol 1, Edição 2019. Método OIV-MA-AS313-04 – R2009.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 08/07/2019

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0869	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
VINHOS	Determinação de pH Faixa: 2 a 9	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 04.
	Determinação de título alcoométrico total por cálculo LQ: 0,22 mL/100mL	PO05.4.1.67 Rev A2. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Métodos 03 e 13.
	Determinação de cloretos totais por potenciometria LQ: 0,01 g.L ⁻¹	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 18.
	Determinação de extrato seco total por acessório hidrostático Faixa de trabalho: 1,5 g.L ⁻¹ a 505,8 g.L ⁻¹	PO05.4.1.02 Rev A4. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 08.
	Determinação de extrato seco reduzido por cálculo LQ: 1,3 g.L ⁻¹	PO05.4.1.65 Rev A2. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 09.
	Determinação de relação álcool em peso / extrato seco reduzido por cálculo LQ = 1,23 g.L ⁻¹	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 10.
VINHOS e SUCOS DE UVA	Determinação da acidez volátil por titulometria LQ: 2,06 meq.L ⁻¹ (Vinho) LQ: 0,01 g ácido acético/100 mL ou 100 g (Suco)	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos Método 06. Não Alcoólicos Método 10.
	Determinação de conservantes: ácido sórbico e ácido benzóico em cromatografia líquida de alta eficiência Ácido sórbico LQ: 5,0 mg.L ⁻¹ Ácido benzóico LQ: 5,0 mg.L ⁻¹	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Vol 1, Edição 2019. Method OIV-MA-AS313-20 (Resolution Oeno 6/2006).
	Determinação qualitativa de corantes artificiais ácidos por fixação em lã natural	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 14. Não Alcoólicos. Método 27.
	Determinação de densidade relativa e absoluta à 20 °C por acessório hidrostático Densidade relativa LQ: 0,7918 Densidade absoluta LQ: 0,79045 g.cm ⁻³	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 02. Não Alcoólicos. Método 07.
	Determinação de acidez total por titulometria LQ: 14,4 meq.L ⁻¹ (Vinho) LQ: 0,11 g ácido tartárico/100g (Suco)	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 05. Não Alcoólicos. Método 10.

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0869	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
VINHOS e SUCOS DE UVA	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 1,2 g.L ⁻¹ Determinação de anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,017 g.L ⁻¹ (Vinho) LQ: 0,01 g.L ⁻¹ (Suco) Determinação de florizina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,61 mg.L ⁻¹ (Vinho) LQ: 0,63 mg.L ⁻¹ (Suco) Determinação de Ocratoxina A por cromatografia líquida LQ= 0,5 µg.L ⁻¹	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 13. Não Alcoólicos. Método 14. BECCHETTI, R. Metodi di Analisi dei Vini e Dele Bevande Spiritose. Sesta edizione, Gibertini Elettronica SRL Itália, 1999. Spinelli. F.R et al. Detection of addition of apple juice in purple grape juice. Food Control. 69. p. 1-4. 2016. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Vol 2, Edição 2019. Método OIV-MA-AS315-10.
VINHOS; SUCOS; VINAGRES e DESTILADOS	Determinação do grau alcoólico a 20 °C por destilação eletrônica LQ: 0,2 mL/100mL	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/05. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 03. Não Alcoólicos. Método 04. Vinagres. Método 02. Destilados. Método 02.
VINHOS, SUCOS DE UVA e DERIVADOS	Exame organoléptico Determinação de: aspecto, cor, odor e sabor	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005 MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 01. Não Alcoólicos. Método 10.
VINHOS e DESTILADOS	Determinação de metanol, álcoois superiores, acetato de etila, acetal e acetaldeído por cromatografia gasosa Metanol LQ: 0,02 g.L ⁻¹ 1-propanol LQ: 20 mg.L ⁻¹ 2-metil -1-propanol LQ: 15 mg.L ⁻¹ 2-metil -1-butanol + 3-metil -1-butanol LQ: 32 mg.L ⁻¹ Acetato de etila LQ: 10 mg.L ⁻¹ Acetal LQ: 10 mg.L ⁻¹ Acetaldeído LQ: 10 mg.L ⁻¹ Determinação de acidez fixa por cálculo LQ= 15,57 meq.L ⁻¹	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Vol 1, Edição 2019. OIV-MA-AS312-03A.
SUCOS DE UVA	Determinação de sorbitol por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 8,70 mg.L ⁻¹	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 07. NF EN 12630, April 1999 Spinelli. F.R et al. Detection of addition of apple juice in purple grape juice. Food Control. 69. p. 1-4.2016.

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0869	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
SUCOS DE UVA	Determinação de °Brix e °Babo por acessório hidrostático LQ= 10,52 °Brix	PO05.4.1.59 Rev A4. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Não Alcoólicos. Método 08.
	Determinação de °Brix por refratometria LQ= 2,93 °Brix	PO05.4.1.59 Rev A4. Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Não Alcoólicos. Método 08.
SUCO; NÉCTAR; REFRESCO; BEBIDA DE UVA	Determinação da razão isotópica ¹³ C/ ¹² C dos açúcares por Espectrometria de massa (IRMS) LQ: 10%	Instrução Normativa nº 39, de 08/08/2007. MAPA. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Vol 1, Edição 2017. Method OIV – MA-AS312-06 Resolution Oeno 17/2001. Item 6.2.1.
VINHOS ESPUMANTES	Determinação da pressão de gás carbônico por manometria LQ: 0,58 kgf.cm ⁻² (56,9 kPa)	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Vol 1, Edição 2017. OIV-MA-AS314-02 – Resolution OENO 21/2003.
	Determinação da razão isotópica ¹³ C/ ¹² C do CO ₂ de vinhos espumantes por espectrometria de massas de razão isotópica (IRMS) LQ = 0,39‰	Compendium of International Methods of Wine and Musts Analysis, v.1 497p. 2014. Método OIV-MA-AS314-03 –Resolution OIV-Oeno 7/2005, Revised by 512/2014). Item 7.1.d.
X X X X X	X X X X X X X	X X X X X