



## 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
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  VINHOS	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
	Determinação da razão isotópica do carbono ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ) carbono por espectrometria de massa de razão isotópica (IRMS) LQ: 10 %	Instrução Normativa nº 4, de 05/02/01. MAPA. OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV – MA-AS312-06:R2001, item 6.2.1
	Determinação qualitativa da razão isotópica do oxigênio ( $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ ) da água exógena por espectrometria de massa (IRMS) LQ: 043‰	Instrução Normativa nº 10, de 14/04/09 . MAPA. OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV – MA-AS2-12:R2009, item 8.4..
	Determinação qualitativa de sulfatos por precipitação	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 19.
	Determinação de cinzas por gravimetria LQ: 0,9 g/L	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 11.
	Determinação qualitativa de diglicosídeos por fluorescência em ultravioleta	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 15.
	Determinação qualitativa de edulcorantes sintéticos por extração	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 20.
	Determinação de cloretos por titulometria LQ: 0,064 g/L	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 17.
Determinação de ácido cítrico por cromatografia líquida LQ: 0,1 g/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis Método OIV – MA-AS313-04:R2019.	

**“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”**

Em, 16/06/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0869</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
VINHOS	Determinação de pH Faixa: 1 a 12	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04
	Determinação de título alcoométrico total por cálculo LQ: 0,22 mL/100mL	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Métodos 03 e 13.
	Determinação de cloretos totais por potenciometria LQ: 0,01 g/L	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 18.
	Determinação de extrato seco total por acessório hidrostático Faixa de trabalho: 1,5 g.L <sup>-1</sup> a 505,8 g.L <sup>-1</sup>	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 08.
	Determinação de extrato seco reduzido por cálculo LQ: 1,3 g/L	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 09.
	Determinação de relação álcool em peso / extrato seco reduzido por cálculo LQ: 1,23	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 10.
	Determinação de glicose e frutose por cromatografia líquida LQ: 1,2 g/L	PO07.2.1.72 OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV-MA-AS311-03:R2021
VINHOS e SUCOS DE UVA	Determinação da acidez volátil por titulometria LQ: 2,06 meq/L	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 06; 2005, Cad. 07, Método 10.
	Determinação de conservantes: ácido sórbico e ácido benzoico em cromatografia líquida de alta eficiência Ácido sórbico LQ: 5,0 mg/L Ácido benzoico LQ: 5,0 mg/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV – MA-AS313-20:R2019
	Determinação qualitativa de corantes artificiais ácidos por fixação em lã natural	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 14; 2005, Cad. 07, Método 27.

**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
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
VINHOS e SUCOS DE UVA	Determinação de densidade relativa e absoluta à 20 °C por acessório hidrostático Densidade relativa LQ: 0,7918 Densidade absoluta LQ: 0,79045 g/cm <sup>3</sup>	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 02; 2005, Cad. 07, Método 07.
	Determinação de acidez total por titulometria LQ: 14,4 meq/L	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 05; 2005, Cad. 07, Método 10.
VINHOS e SUCOS DE UVA	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 1,2 g/L	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 13; 2005, Cad. 07, Método 14.
	Determinação de anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,017 g/L (Vinho) LQ: 0,01 g/L (Suco)	BECCHETTI, R. Metodi di Analisi dei Vini e Dele Bevande Spiritose. Sesta edizione, Gibertini Elettronica SRL Itália, 1999.
	Determinação de florizina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,61 mg/L (Vinho) LQ: 0,63 mg/L (Suco)	Spinelli. F.R et al. Detection of addition of apple juice in purple grape juice. Food Control. 69. p. 1-4. 2016.
	Determinação de Ocratoxina A por cromatografia líquida LQ: 0,5 µg/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV – MA-AS315-10:R2019
VINHOS; SUCOS; VINAGRES e DESTILADOS	Determinação do grau alcoólico a 20 °C por destilação eletrônica LQ: 0,2 mL/100mL	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 03; 2005, Cad. 07, Método 04. Vinagres, Método 02; 2005, Cad. 05, Método 02
VINHOS, SUCOS DE UVA e DERIVADOS	Exame organoléptico Determinação de: aspecto, cor, odor e sabor	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 01; 2005, Cad. 07, Método 01
VINHOS e DESTILADOS	Determinação de metanol, álcoois superiores, acetato de etila, acetal e acetaldeído por cromatografia gasosa Metanol LQ: 0,02 g/L 1-propanol LQ: 20 mg/L 2-metil -1-propanol LQ: 15 mg/L 2-metil -1-butanol + 3-metil -1-butanol LQ: 32 mg/L Acetato de etila LQ: 10 mg/L Acetal LQ: 10 mg/L Acetaldeído LQ: 10 mg/L	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV–MA-AS312-03A:R2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 0869</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
VINHOS e DESTILADOS	Determinação de acidez fixa por cálculo LQ: 15,57 meq/L	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 07.
SUCOS DE UVA	Determinação de sorbitol por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 9,0 mg/L	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.
	Determinação da razão isotópica <sup>18</sup> O/ <sup>16</sup> O por espectrometria de massas de razão isotópica (IRMS) LQ: 0,97‰	PO07.2.1.18 OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV – MA-AS2-12:R2021 ENV 12141:1996
	Determinação de °Brix e °Babo por acessório hidrostático LQ: 10,52 °Brix	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 07, Método 08.
SUCO; NÉCTAR; REFRESCO; BEBIDA DE UVA	Determinação da razão isotópica <sup>13</sup> C/ <sup>12</sup> C dos açúcares por Espectrometria de massa (IRMS) LQ: 10%	Instrução Normativa nº 39, de 08/08/2007. MAPA. OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV – MA-AS312-06:R2017, item 6.2.1.
SUCO DE UVA CONCENTRADO; NÉCTAR; REFRESCO; BEBIDA DE UVA	Determinação de °Brix em por refratometria LQ: 2,93 °Brix	MAPA. Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 07, Método 08
VINHOS ESPUMANTES	Determinação da pressão de gás carbônico por manometria LQ: 0,58 kgf/cm <sup>2</sup> (56,9 kPa)	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV – MA-AS314-02:R2019
	Determinação da razão isotópica <sup>13</sup> C/ <sup>12</sup> C do CO <sub>2</sub> de vinhos espumantes por espectrometria de massas de razão isotópica (IRMS) LQ: 0,39‰	OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Método OIV – MA-AS314-03:R2019, Item 7.1.d.