



## 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 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 <sup>-1</sup>  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 <sup>-1</sup>  Determinação de ácido cítrico por cromatografia líquida LQ: 0,1 g.L <sup>-1</sup>	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, 12/04/2021

**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>  VINHOS           VINHOS e SUCOS DE UVA	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>  Determinação de pH Faixa: 2 a 9  Determinação de título alcoométrico total por cálculo LQ: 0,22 mL/100mL  Determinação de cloretos totais por potenciometria LQ: 0,01 g.L <sup>-1</sup>  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>  Determinação de extrato seco reduzido por cálculo LQ: 1,3 g.L <sup>-1</sup>  Determinação de relação álcool em peso / extrato seco reduzido por cálculo LQ = 1,23 g.L <sup>-1</sup>	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 04.  Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Métodos 03 e 13.  Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 18.  Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 08.  Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 09.  Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Fermentados Alcoólicos. Método 10.
	Determinação da acidez volátil por titulometria LQ: 2,06 meq.L <sup>-1</sup> (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 benzoico em cromatografia líquida de alta eficiência Ácido sórbico LQ: 5,0 mg.L <sup>-1</sup> Ácido benzoico LQ: 5,0 mg.L <sup>-1</sup>	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 <sup>-3</sup>	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 <sup>-1</sup> (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
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
VINHOS e SUCOS DE UVA	Determinação de açúcares totais por titulometria LQ: 1,2 g.L <sup>-1</sup>  Determinação de anidrido sulfuroso total por titulometria LQ: 0,017 g.L <sup>-1</sup> (Vinho) LQ: 0,01 g.L <sup>-1</sup> (Suco)  Determinação de florizina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,61 mg.L <sup>-1</sup> (Vinho) LQ: 0,63 mg.L <sup>-1</sup> (Suco)  Determinação de Ocratoxina A por cromatografia líquida LQ: 0,5 µg.L <sup>-1</sup>	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 <sup>-1</sup> 1-propanol LQ: 20 mg.L <sup>-1</sup> 2-metil -1-propanol LQ: 15 mg.L <sup>-1</sup> 2-metil -1-butanol + 3-metil -1-butanol LQ: 32 mg.L <sup>-1</sup> Acetato de etila LQ: 10 mg.L <sup>-1</sup> Acetal LQ: 10 mg.L <sup>-1</sup> Acetaldeído LQ: 10 mg.L <sup>-1</sup>  Determinação de acidez fixa por cálculo LQ= 15,57 meq.L <sup>-1</sup>	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: 9,0 mg.L <sup>-1</sup>	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	
<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>	
SUCOS DE UVA	Determinação de °Brix e °Babo por acessório hidrostático LQ: 10,52 °Brix	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Não Alcoólicos. Método 08.
	Determinação de °Brix por refratometria LQ: 2,93 °Brix	Instrução Normativa nº 24 de 08/09/2005. MAPA. Não Alcoólicos. 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. 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 <sup>-2</sup> (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 <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‰	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.
<b>X X X X X</b>	<b>X X X X X X X</b>	<b>X X X X X</b>