

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.

Primera acreditación: Desde el 12 de septiembre de 2014

Vigencia de la Acreditación: hasta el 12 de septiembre de 2022

Santiago de Chile, 28 de abril de 2020

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



**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
Azúcares 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/l-01/MA-BF-01 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Extracto seco gravimétrico	qa/l-02/MA-BF-05 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Extracto seco OIV	qa/l-02/MA-BF-05 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Extracto seco reducido	qa/l-01/MA-BF-06 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Ferrocianuro de potasio	qa/l-01/MA-BF-20 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Grado alcohólico real	qa/l-01/MA-BF-02 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Grado alcohólico total	qa/l-01/MA-BF-04 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Materias colorantes extrañas	qa/l-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/l-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

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/l-01/MA-BF-13 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos
Suma alcohol acido	qa/l-01/MA-BF-22 SAG Edición 2004	Vinos, vinos espumosos y mostos



Los certificados de Autentia cumplen con los estándares internacionales para firma electrónica, lo que no implica que sean compatibles con todos los software de visualización, no afectando ello en caso alguno la validez de la firma



Firma Simple
Validado con Pin

Firmante: 11378194-7 CEBALLOS OSORIO, EDUARDO ALFREDO
Institución - Rol: INN - Jefe DivAcreditacion
Fecha de Firma: 2020-06-16 21:00:12.700748
Auditoría Autentia: NONE-T2FF-KTRN-72RP
Operador: 11378194-7



Firma Simple
Validado con Pin

Firmante: 7204961-6 TORO GALLEGUILLOS, SERGIO
Institución - Rol: INN - Director Ejecutivo
Fecha de Firma: 2020-06-17 09:31:56.331957
Auditoría Autentia: NONE-T2FF-M7SW-2B9W
Operador: 7204961-6