

Para solicitar um dos conjuntos de ensaios, consulte a tabela 1 para verificar as opções disponíveis.

Caso pretenda ensaios específicos para análise, deverá consultar as tabelas 2, onde encontrará informações sobre cada ensaio.

A quantidade e o volume mínimos de amostra necessários para a realização dos respetivos ensaios, bem como o preço, encontram-se indicado nas tabelas já identificadas. No caso das bebidas espirituosas, o volume mínimo exigido é de 33 cL. Contudo, em cada lote de amostras a analisar deverá ser enviada pelo menos uma garrafa com 50 cL.

Sempre que se trate de um pedido classificado pelo cliente como “URGENTE”, o custo do serviço é acrescido em 100 %. Nestes casos, os resultados serão disponibilizados no prazo máximo de 3 dias úteis, salvo indicação em contrário.

Mediante solicitação, o parecer técnico inclui recomendações enológicas para a manutenção do controlo e da qualidade do vinho, de acordo com a legislação em vigor, quando aplicável. Tendo um custo de 1,00 €.

Em caso de dúvida, deverá contactar previamente o Laboratório.

Tabela 1-Conjunto de Ensaio s

Conjunto de Ensaio s:	Quantidade Mínima	Código
Protocolo Mostos/Uvas <ul style="list-style-type: none"> • Acidez Total, • Massa volúmica • pH • Título Alcoométrico Volúmico em Potência 	20 cL 200 Bagos	PMU
Protocolo 1 - Metodologia de FTIR <ul style="list-style-type: none"> • Acidez Fixa, Acidez Total, Acidez Volátil • Extrato Seco Total • Massa volúmica • pH • Título Alcoométrico Volúmico Adquirido 	33 cL	P1
Protocolo 2 - Vinhos Sulfitados <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inclui o Protocolo 1 + • Dióxido de Enxofre Livre e Total • D-Glucose + D-Fructose • Título Alcoométrico Volúmico Total 	33 cL	P2
Protocolo 3 - Metodologia de Bancada Vinhos Sulfitados <ul style="list-style-type: none"> • Acidez Fixa, Acidez Total, Acidez Volátil • D-Glucose + D-Fructose • Dióxido de Enxofre Livre e Total • Extrato Não Redutor, Extrato Seco Total • Massa volúmica • pH • Título Alcoométrico Volúmico Adquirido, Título Alcoométrico Volúmico Total 	75 cL	P3
Protocolo 4 – Engarrafamento e/ou Rotulagem <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inclui o Protocolo 3 + • Acidez Volátil com desconto dos interferentes • Ácido Sórbico • Declaração Nutricional 	75 cL	P4

Lista de Ensaiois Disponíveis

Tabela 2-Lista de Ensaiois

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Acreditado	Outros Parâmetros Necessários	Categoria de Produto	Quantidade Mínima (cL/garrafa)	Código
Acidez Fixa	Cálculo	OIV-MA-AS313-03	Sim	Acidez Total; Acidez Volátil	Vinho e Vinho Licoroso	d)	AF
Acidez Total	Titulação potenciométrica	OIV-MA-AS313-01	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	5	AT
Acidez Volátil	Destilação e titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	Método Interno	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	10	AV
Acidez Volátil	Destilação e titrimetria	OIV-MA-AS313-02	Sim	Acidez Volátil; Ácido Sórbico	Vinho e Vinho Licoroso	d)	AV-OIV
Ácido Sórbico	Destilação e espectrofotometria	OIV-MA-AS313-14A	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	5	AS
Açúcares Totais (D-Glucose + D-Fructose)	Método enzimático	Método Interno	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	1	GF
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e titrimetria	Método Interno	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	10	SO ₂ L
Dióxido de Enxofre Total	Extração e titrimetria	Método Interno	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	10	SO ₂ T
Extrato Não Redutor	Cálculo	OIV-MA-AS2-03B	Sim	Extrato Seco Total; Açúcares Totais	Vinho e Vinho Licoroso	d)	ExNR
Extrato Seco Total	Cálculo	OIV-MA-AS2-03B	Sim	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido; Massa Volúmica; Acidez Volátil	Vinho e Vinho Licoroso	d)	ExST
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	OIV-MA-AS2-01	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	10	MV
pH	Potenciometria	OIV-MA-AS313-15	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	10	pH
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e densimetria eletrónica	OIV-MA-AS312-01	Sim		Vinho e Vinho Licoroso	50	TAV
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo	Método Interno	Sim	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido; Açúcares Totais	Vinho e Vinho Licoroso	d)	TAVT

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 9 e nº15 e 16.

b) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 3 e nº15 e 16.

c) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº4 a 9.

d) Os ensaios de cálculo exigem a determinação dos parâmetros parcelares identificados na tabela, cujo volume necessário é o somatório dos volumes destes.

Lista de Ensaiois Disponíveis

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Acreditado	Outros Parâmetros Necessários	Categoria de Produto	Quantidade Mínima (cL/garrafa)	Código
Acidez Fixa	Cálculo	*Método Interno	Não	Acidez Total; Acidez Volátil	Categorias de Vinhos ^{a)}	d)	AF_FTIR
Acidez Fixa	Cálculo	*OIV-MA-AS313-03	Não	Acidez Total; Acidez Volátil	Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	d)	AF
Acidez Total	Titulação potenciométrica	*OIV- MA-AS313-01	Não		Mostos/ Uvas	5	AT
Acidez Total	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	AT_FTIR
Acidez Total	Titulação potenciométrica	*OIV- MA-AS313-01	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	5	AT
Acidez Volátil	Destilação e titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	*Método Interno	Não		Mostos/ Uvas	10	AV
Acidez Volátil	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	AV_FTIR
Acidez Volátil	Destilação e titrimetria (sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	10	AV
Acidez Volátil	Por destilação e titrimetria	*OIV-MA-AS313-02	Não			10	AV_OIV
Ácido L-Lático	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	AL_FTIR
Ácido L-Lático	Método enzimático	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	1	AL
Ácido L-Málico	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	AM_FTIR

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 9 e nº15 e 16.

b) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 3 e nº15 e 16.

c) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº4 a 9.

d) Os ensaios de cálculo exigem a determinação dos parâmetros parcelares identificados na tabela, cujo volume necessário é o somatório dos volumes destes.

Lista de Ensaio Disponíveis

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Acreditado	Outros Parâmetros Necessários	Categoria de Produto	Quantidade Mínima (cL/garrafa)	Código
Ácido L-Málico	Método enzimático	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	1	AM
Ácido Sórico	Destilação e espectrofotometria	*OIV-MA-AS313-14A	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	5	AS
Açúcares Totais (D-Glucose + D-Fructose)	Método enzimático	*Método Interno	Não		Mostos/ Uvas	1	GF
Açúcares Totais (D-Glucose + D-Fructose)	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	GF_FTIR
Açúcares Totais (D-Glucose + D-Fructose)	Método enzimático	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos exceto Espumantes e Frisantes ^{b)}	1	GF
Açúcares Totais (Sacarose + D-Glucose + D-Fructose)	Método enzimático	*Método Interno	Não		Vinhos Espumantes e Frisantes ^{c)} ; Fermentados de Fruto e Bebidas Espirituosas	1	SGF
Avaliação do decurso Fermentação Malolática	Cromatografia em papel	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	1	FML
Azoto Assimilável	Titulação potenciométrica	*Método Interno	Não		Mostos/ Uvas	10	AzA
Cobre	Espectrofotometria de absorção atômica com chama	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	5	Cu
Declaração Nutricional	Cálculo	*Método Interno	Não	Hidratos de Carbono, Valor Energético	Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	d)	DecNut
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e titrimetria	*Método Interno	Não		Mostos/ Uvas	10	SO ₂ L
Dióxido de Enxofre Livre	Extração e titrimetria	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	10	SO ₂ L
Dióxido de Enxofre Total	Extração e titrimetria	*Método Interno	Não		Mostos/ Uvas	10	SO ₂ T

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 9 e nº15 e 16.

b) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 3 e nº15 e 16.

c) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº4 a 9.

d) Os ensaios de cálculo exigem a determinação dos parâmetros parcelares identificados na tabela, cujo volume necessário é o somatório dos volumes destes.

Lista de Ensaiois Disponíveis

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Acreditado	Outros Parâmetros Necessários	Categoria de Produto	Quantidade Mínima (cL/garrafa)	Código
Dióxido de Enxofre Total	Extração e titrimetria	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	10	SO ₂ T
Estabilidade Proteica	Teste térmico e nefelometria	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	EstP
Extrato Não Redutor	Cálculo	* OIV-MA-AS2-03B	Não	Extrato Seco Total; Açúcares Totais	Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	d)	ENR
Extrato Seco Total	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	EST_FTIR
Extrato Seco Total	Cálculo	*OIV-MA-AS2-03B	Não	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido; Massa volúmica; Acidez Volátil	Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	d)	EST
Hidratos de Carbono	Cálculo	*Método Interno	Não	Açúcares Totais	Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	d)	HC
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS2-01	Não		Mostos/ Uvas	10	MV
Massa Volúmica	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	MV_FTIR
Massa Volúmica	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS2-01	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	10	MV
pH	Potenciometria	*OIV-MA-AS313-15	Não		Mostos/ Uvas	10	pH
pH	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	pH_FTIR
pH	Potenciometria	*OIV-MA-AS313-15	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	10	pH

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 9 e nº15 e 16.

b) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 3 e nº15 e 16.

c) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº4 a 9.

d) Os ensaios de cálculo exigem a determinação dos parâmetros parcelares identificados na tabela, cujo volume necessário é o somatório dos volumes destes.

Lista de Ensaio Disponíveis

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Acreditado	Outros Parâmetros Necessários	Categoria de Produto	Quantidade Mínima (cL/garrafa)	Código
Sacarose	Cálculo	*Método Interno	Não	Açúcares Totais (D-Glucose + D-Fructose); Açúcares Totais (Sacarose + D-Glucose + D-Fructose)	Vinhos Espumantes e Frisantes ^{c)}	d)	Sac
Sobrepresão a 20°C	Manometria	OIV-AS314-02	Não		Vinhos Espumantes e Frisantes ^{c)}	1 garrafa	SobP
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	FTIR	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)}	10	TAV_FTIR
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e densimetria eletrónica	*OIV-MA-AS312-01	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} e Fermentados de Fruto	50	TAV_den
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido	Destilação e aerometria	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	50	TAV_Aer
Título Alcoométrico Volúmico Bruto	Densimetria eletrónica	*OIV-MA-BS-01 *OIV-MA-BS-04	Não		Bebidas Espirituosas	10	TAB
Título Alcoométrico Volúmico em Potência	Cálculo	*Método Interno	Não	Massa Volúmica	Mostos/ Uvas	d)	TAVP
Título Alcoométrico Volúmico em Potência	Refratometria	*Método Interno	Não		Mostos/ Uvas	5	TAVP_R
Título Alcoométrico Volúmico Real	Destilação e densimetria eletrónica	*OIV-MA-BS-01 e *OIV-MA-BS-04	Não		Bebidas Espirituosas	50	TAVR_den
Título Alcoométrico Volúmico Real	Destilação e aerometria	*Método Interno	Não		Bebidas Espirituosas	50	TAVR_Are
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo	*Método Interno	Não	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido; Açúcares Totais	Categorias de Vinhos ^{a)}	d)	TAVT_FTIR

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 9 e nº15 e 16.

b) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 3 e nº15 e 16.

c) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº4 a 9.

d) Os ensaios de cálculo exigem a determinação dos parâmetros parcelares identificados na tabela, cujo volume necessário é o somatório dos volumes destes.

Lista de Ensaiois Disponíveis

Parâmetro em Análise	Técnica	Norma/Procedimento	Acreditado	Outros Parâmetros Necessários	Categoria de Produto	Quantidade Mínima (cL/garrafa)	Código
Título Alcoométrico Volúmico Total	Cálculo	*Método Interno	Não	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido; Açúcares Totais	Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	d)	TAVT
Turbidez	Nefelometria - Haze	*Método Interno	Não		Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	5	Tur
Valor Energético	Cálculo	*Método Interno	Não	Título Alcoométrico Volúmico Adquirido; Açúcares Totais; Acidez total	Categorias de Vinhos ^{a)} ; Fermentados de Fruto	d)	VE

Data Aprovação	Diretor do LRE
18/02/2026	<i>Claudia Louros</i>

* O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação.

a) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 9 e nº15 e 16.

b) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº1 a 3 e nº15 e 16.

c) Produtos vitivinícolas referenciados no Reg. UE 1308/2013 do nº4 a 9.

d) Os ensaios de cálculo exigem a determinação dos parâmetros parcelares identificados na tabela, cujo volume necessário é o somatório dos volumes destes.