



## 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

Laboratório Lavin Ltda / Laboratório Lavin Ltda.

### ACREDITAÇÃO Nº

### TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1203

INSTALAÇÃO PERMANENTE

### ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

### CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

### NORMA E /OU PROCEDIMENTO

#### ALIMENTOS E BEBIDAS

#### ENSAIOS QUÍMICOS

VINHOS E  
ESPUMANTES

Determinação de acidez fixa por cálculo

MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 07

Determinação de acidez total por titulometria

POP 002

LQ: 0,5 g/L (6,7 meq/L)

Determinação de acidez volátil por titulometria

POP 003

LQ: 0,30 g/L (5,0 meq/L)

Determinação de acidez volátil por método enzimático

OIV. Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Edição 2022. Método OIV-MA-AS313-27

LQ: 0,12 g/L (1,99 meq/L)

Determinação de açúcares totais por titulometria - Método Eynon Lane

MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 13

LQ: 2,0 g/L

Determinação de açúcares totais por titulometria – Método Eynon Lane

POP 057

LQ: 1,0 g/L

Determinação de cinzas por gravimetria

MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 11

LQ: 1,0 g/L

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

Em, 04/07/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1203</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS QUÍMICOS</b>	
VINHOS E ESPUMANTES	Determinação de cloretos por titulometria  LQ: 0,016 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 17
	Determinação qualitativa de corantes artificiais ácidos por extração e fixação em lã natural.  Presença ou Ausência	POP 006
	Determinação de densidade relativa à 20°C/20°C por acessório hidrostático  Faixa de trabalho: 0,81 a 1,23	POP 005
	Determinação de densidade relativa à 20°C/20°C por densímetro eletrônico  LQ: 0,79 à 20°C	OIV. Compendium of Internacional Methods of Wine and Must Analysis, Edição 2022. Método OIV-MA-AS2-01
	Determinação qualitativa de diglicosídeos por fluorescência em ultravioleta  Presença ou Ausência	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 15
	Determinação qualitativa de edulcorantes sintéticos por extração com solvente  Presença / Ausência	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 20
	Determinação de dióxido de enxofre total por titulometria  LQ: 0,030 g/L	POP 012
	Determinação de aspecto, cor e odor por análise sensorial	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 01 e POP 001.
	Determinação de extrato seco reduzido por cálculo	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 09

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1203</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 ESPUMANTES	Determinação do extrato seco total por acessório hidrostático  Faixa de trabalho: 0 g/L a 505,8 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 08
	Determinação de extrato seco total por densímetro eletrônico  Faixa de trabalho: 15 a 163 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 08
	Determinação de grau alcoólico real por acessório hidrostático  Faixa de trabalho: 1 mL / 100 mL a 99 1 mL / 100 mL	POP 004
	Determinação de grau alcoólico real por densímetro eletrônico  LQ: 0,30 mL / 100 mL	POP 079
	Determinação de metanol por cromatografia gasosa  LQ: 30 mg/L	POP 024
	Determinação de pH por potenciometria  Faixa de trabalho: 1 a 9	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 04
	Determinação da pressão de gás carbônico por manometria  Faixa de trabalho: 0,56 a 10,00 kgf/cm <sup>2</sup> (0,55 a 9,68 atm)	OIV. Compendium of Internacional Methods of Wine and Must Analysis, Edição 2022. Método OIV-MA-AS314-02
	Determinação semiquantitativa de sulfatos por precipitação  Faixa: < 0,7 g/L > 0,7 g/L < 1,0 g/L > 1,0 g/L < 1,5 g/L > 1,5 g/L	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 04, Método 19

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1203</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 FRUTAS	Determinação de acidez total por titulometria  LQ: 0,51 g/L (6,81 meq/L)	POP 002
	Determinação de acidez volátil por método enzimático  LQ: 0,1 g/L (1,66 meq/L)	POP 086
	Determinação qualitativa de corantes artificiais por extração e fixação em lã natural  Presença / Ausência	POP 006
	Determinação de densidade relativa à 20°C/20°C por densímetro eletrônico  LQ: 0,79 à 20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises e Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 03, Método 06
	Determinação de dióxido de enxofre total por titulometria  LQ: 0,014 g/L (14 mg/L)	POP 012
	Determinação qualitativa de edulcorantes sintéticos por extração com solvente  Presença / Ausência	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 03, Método 31
	Determinação de grau alcoólico real por densímetro eletrônico  LQ: 0,12 m/L / 100 mL	POP 079
	Determinação de pH por potenciometria  Faixa de trabalho: 1 a 9	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 03, Método 05
	Determinação de sólidos solúveis (grau brix) por densímetro eletrônico  Faixa: 5 a 25 °Brix a 20°C	MAPA, Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres – 2005, Cad. 03, Método 08