

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

DICTUC S.A.

LABORATORIO DE AROMAS Y SABORES

ubicado en Av. Vicuña Mackenna N°4860, Macul, Santiago

ha sido acreditado en el Sistema Nacional de Acreditación del INN,
como

Laboratorio de ensayo

según NCh-ISO/IEC 17025:2017

en el área Química para vinos, bebidas fermentadas e insumos
enológicos, con el alcance indicado en anexo.

Vigencia de la Acreditación Desde : 13 de noviembre de 2024
Hasta : 13 de noviembre de 2029

Santiago de Chile, 13 de noviembre de 2024

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



ACREDITACION LE 1604

**ALCANCE DE LA ACREDITACION DEL LABORATORIO DE AROMAS Y SABORES, DICTUC S.A.,
SANTIAGO, COMO LABORATORIO DE ENSAYO**

AREA : QUIMICA PARA VINOS, BEBIDAS FERMENTADAS E INSUMOS ENOLOGICOS

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
2,4,6 - Tricloroanisol	IE-E.03-AAA versión 25 basado en <i>A.P. Pollnitz, K.H. Pardon, D. Liacopoulos, G.K. Skouroumounis and M.A. Sefton.</i> Austr. J. Grape Wine Res.,2 (1996) 184. <i>Thomas J. Evans, Christian E. Butzke, Susan E. Ebeler.</i> J. Chromatogr. A 786 (1997) 293. Cork Quality Council, Using group soaks to screen cork populations CQC 3-25- 2000. Cork stoppers - Determination of releasable 2,4,6- trichloroanisol (TCA), ISO 20752,2007. GC/MS HS-SPME	Tapón corcho natural
2,4,6 - Tribromoanisol	IE-E.03-AAA versión 25 basado en <i>A.P. Pollnitz, K.H. Pardon, D. Liacopoulos, G.K. Skouroumounis and M.A. Sefton.</i> Austr. J. Grape Wine Res.,2 (1996) 184. <i>Thomas J. Evans, Christian E. Butzke, Susan E. Ebeler.</i> J. Chromatogr. A 786 (1997) 293. Tapón 2/4 Cork Quality Council, Using group soaks to screen cork populations CQC 3-15-01 GC/MS HS-SPME	Tapón corcho natural
2,4,6 - Tricloroanisol	IE-E.04-AAA versión 23 basado en <i>A.P. Pollnitz, K.H. Pardon, D. Liacopoulos, G.K. Skouroumounis and M.A. Sefton.</i> Austr. J. Grape Wine Res.,2 (1996) 184. <i>Thomas J. Evans, Christian E. Butzke, Susan E. Ebeler.</i> J. Chromatogr. A 786 (1997) 293. GC/MS HS-SPME	Vino
2,4,6 - Tribromoanisol	IE-E.04-AAA versión 23 basado en <i>A.P. Pollnitz, K.H. Pardon, D. Liacopoulos, G.K. Skouroumounis and M.A. Sefton.</i> Austr. J. Grape Wine Res.,2 (1996) 184. <i>Thomas J. Evans, Christian E. Butzke,</i>	Vino

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	<i>Susan E. Ebeler</i> . J. Chromatogr. A 786 (1997) 293. GC/MS HS-SPME	
2,4,6 - Tricloroanisol	IE-E.06-AAA versión 20 basado en Identification and Responsibility of 2,4,6 Tribromoanisole in Musty, Corred Odors in Wine. Pacal Chatonnet, <i>Sandra Bonnet, Stephane Boutou and Marie Domonique Labadie</i> , Journal of agriculture and food Chemistry, 2004 (52:1255-1262) GC/MS HS-SPME	Bentonita (control ambiental); Madera (barricas, chips, duelas, estructurales, vigas, cuñas); insumos enológicos (mangueras, tapones, silicona)
2,4,6 - Tribromoanisol	IE-E.06-AAA versión 20 basado en Identification and Responsibility of 2,4,6 Tribromoanisole in Musty, Corred Odors in Wine. Pacal Chatonnet, <i>Sandra Bonnet, Stephane Boutou and Marie Domonique Labadie</i> , Journal of agriculture and food Chemistry, 2004 (52:1255-1262) GC/MS HS-SPME	Bentonita (control ambiental); Madera (barricas, chips, duelas, estructurales, vigas, cuñas); insumos enológicos (mangueras, tapones, silicona)

RESERVADO CABECERA FIRMA DIGITAL

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN