



**Labcare**  
de Colombia



**AXIO**  
PROFICIENCY TESTING

**Ensayo de Aptitud (PT) Bebidas alcohólicas. Parámetros de calidad del vino blanco/rosado. LGC Standards (UK).**

**Especificaciones Técnicas**

<b>Referencia Interna:</b>	LGC PT-DP-D1
<b>Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:</b>	17
<b>Eventos por Año:</b>	4
<b>Meses de Participación:</b>	Enero - Abril - Julio - Octubre
<b>Número de Muestras por Evento:</b>	1
<b>Informes Disponibles:</b>	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.
<b>Mensurandos o Pruebas Disponibles</b>	
Peso específico pH Glucosa Ácido ascórbico Ácido sórbico Ácido málico Acidez total Color @ 520nm	Grado alcohólico adquirido Azúcares reductores Fructosa Ácido cítrico Ácido láctico Acidez volátil Color a 420 nm Color @ 620nm
<b>Características de la Muestra:</b>	Volumen: 500 ml. Vino blanco o rosado comercial. Asegurarse de que analizan las muestras en busca de dióxido de azufre en un plazo de tres días a partir de la recepción. Requisitos de Almacenamiento: 20 +/- 5°C.
<b>Reporte de Resultados:</b>	Internet - Portal LGC-AXIO.
<b>Oportunidad del Reporte:</b>	Hasta 10 días a partir de la fecha límite para reportar.
<b>Principales Indicadores Estadísticos/Analíticos de Evaluación:</b>	Evaluación Cuantitativa: Media - Rango - Z score - SDPA Interpretacion de la Evaluacion Cuantitativa: Satisfactorio - Cuestionable - Insatisfactorio Evaluacion Cualitativa: por concordancia.
<b>Respaldo Regulatorio:</b>	ISO/IEC 17043 - ISO/IEC 17025 - ISO 9001 UKAS
<b>Capacitación y Educación:</b>	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
<b>Origen:</b>	Reino Unido