

Analyses et prestations courantes

ANALYSES ŒNOLOGIQUES	METHODE	Vol min 250 ml sauf	POINTS	TARIF PUBLIC EHT	
				ROUTINE	COFRAC (*)
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible			-	-
Acide ascorbique	Schneyder & Kain (Blanc et Rosé)			-	-
Acide lactique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible			-	-
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible			oui	oui
Acide méatartrique	IRTF (moûts)			oui	-
Acide sorbique	Précipitation (présence ou absence)			oui	-
Acide tartrique	Entraînement vapeur spectrométrie UV-Visible			oui	oui
Acidité totale	IRTF (moûts)			oui	-
Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible manuelle (vins)			oui	oui
Alcool/Extrait réduit	IRTF			oui	oui
Anthocyanes	titrimétrie au bleu de bromothymol			-	oui
Azote assimilable	Méthode enzymatique automatisée (calcul ap Ac. Acétique)			oui	oui
Calcium	Entraînement vapeur et titrimétrie			-	oui
CFLA (Critères de filtrabilité)	Calcul à partir TAV et Extrait réduit			-	-
Composés phénoliques DO 280 (IPT) / Tanins	Puissant léon			oui	-
Cuivre	IRTF			oui	-
Degré probable moûts / Sucre moûts	Manuelle Formol titration			-	-
Dioxyde de carbone	Spectrométrie d'absorption atomique			-	oui
Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée			oui	-
Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle	750 ml		-	-
DO : 420 ou 520 ou 620 ou 320	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle			-	oui
Essai de Mutage (4 essais)	IRTF			oui	oui
Extrait des jus	Spectrométrie d'absorption atomique			-	-
Extrait sec total	Densimétrie électronique			oui	oui
Extrait sec réduit	IRTF			-	-
Fer	Acidification mesure de conductivité (Corning)			oui	-
Glucose+Fructose	IRTF			-	oui
IC (DO420+ 520nm)	Entraînement à froid, oxydation titrimétrie(Frantz Paul)			-	oui
ICM DO420 520 620	Iodométrie manuelle (Ripper)			oui	oui
Masse volumique	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel			-	oui
pH	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie(Frantz Paul)			oui	oui
Pinking	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle (Ripper)			oui	oui
Poids de 100 baies	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel			oui	oui
Potassium	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle			-	-
Pouvoir Calorique du vin	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle			-	-
Protéines (Dose de bentonite)	Densimétrie électronique par résonateur de flexion			oui	oui
Protéines (Test stabilité : différence Turbidité)	IRTF			-	oui
Stabilité tartrique	Potentiométrie manuelle			-	oui
Substances Réductrices	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle			-	-
Suppression CO2 (vins effervescents)	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle			-	-
Test Ferro	Densimétrie électronique par résonateur de flexion			oui	oui
Tenue	IRTF			-	-
Titre alcoométrique volumique	Distillation, Entraînement vapeur/ Densimétrie électronique par résonateur de flexion			oui	oui
Titre alcoométrique volumique	IRTF			-	oui
Test Glucanes				-	-
Test Pectines				-	-
Test Laccase				-	-
Titration solution sulfureuse	Iodométrie			-	-
Turbidité	Néphélométrie			oui	-

Nous consulter

MICROBIOLOGIE

		Vol min	POINTS	TARIF PUBLIC EHT	
				ROUTINE	COFRAC (*)
Bactéries acétiques	Dénombrement sur milieu de culture	Mise		oui	-
Bactéries lactiques	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml		oui	-
Levures	Dénombrement sur milieu de culture	Altération		oui	-
Levures non saccharomyces	Dénombrement sur milieu de culture	60 ml		oui	-
Moisissure	Culture (présence/absence)			oui	-
Test de viabilité levures Coloration bleu de Méthylène		250 ml		oui	-

Nous consulter

DEGUSTATION / DIVERS

		Vol min	POINTS	TARIF PUBLIC EHT	
				ROUTINE	COFRAC (*)
Dégustation technique et type Quali-Bordeaux (série)		250 ml		-	-
Dégustation commerciale		250 ml		-	-
Essai de collage		750 ml		-	-
Mis à disposition Oxymètre : 1 journée		-		-	-

Nous consulter

Analyses et prestations spécifiques

MATURITES SPECIFIQUES (sur baies uniquement)	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)
DYOSTEM BLANC Suivi maturité et potentiel / parcelle (4-5 points de mesure)	300 baies	Nous consulter	-
DYOSTEM ROUGE Suivi maturité et potentiel / parcelle (4-5 points de mesure)	300 baies		-
Teinte sur cépage blanc	300 baies		-
Méthode Glories	400 baies		-

ANALYSES CONCOURS/EXPORTS	Vol min	TARIF HT	TARIF * -20%	COFRAC (*)
Analyses Concours avec déclaration de conformité	1 bouteille	Nous consulter		oui
Analyses Export	1 bouteille		oui	
Analyses Export sans Fer et Cuivre			oui	
Analyses Export vins aromatisés			-	
Ré-éditions de Rapport			oui	
Duplicatas de Rapport			oui	

* Tarif remisé dans le cadre d'un contrat analyse avec engagement

PRESTATIONS	Vol min	TARIF HT
Filtration d'échantillons de 1 à 4 bouteilles / 5 à 8 bouteilles / 9 à 15 bouteilles		Nous consulter
Ajustement SO2 (BIB)		
Audit HACCP		
Audit O2 à la mise en bouteilles		
Contrôle O2 dissous dans l'espace de tête après conditionnement	1 bouteille	
Contrôle O2 dissous dans le vin après conditionnement	1 bouteille	
Pack Découverte Oxygène dissous (Mesure de 3 bouteilles équipées avec contrôle O2 dissous dans l'espace de tête et dans le vin)		
Pack Découverte PLUS Oxygène dissous (Mesure de 6 bouteilles équipées avec contrôle O2 dissous dans l'espace de tête et dans le vin)		
Brett'Less (méthodologie du caractère phénolé)		
Identification troubles et dépôts : Observation microscopique, tests chimiques et analyses complémentaires si nécessaire (Délai minimum 1 semaine)	2 * 750ml	

Sous-Traitances : Analyses fines et autres

ANALYSES	METHODE	TARIF HT	COFRAC (*)
Allergènes : Ovalbumine	Méthodes différentes selon les sous-traitants : nous consulter.	Nous consulter	-
Caséine			-
Lysozyme			-
Colle de poisson			-
Gluten			-
Acétate d'éthyle			-
Acide citrique			-
Arsenic			-
Cadnium			-
Chrome			-
Ethanal			-
Ethyls Phénols			-
Géosmine			-
Glycérol			-
Haloanisoles			-
Haloanisoles / Halophénols			-
Histamine			-
Magnésium			-
Méthanol			-
Ochratoxyne			-
Phthalates			-
Plomb			-
Résidus de pesticides			-
Sucres totaux			-
Sulfates			-
Brettanomyces (PCR)			-
Styrènes			-
Zinc			-

Prestations Conseils Œnologiques

	TARIF HT
Tarif horaire d'un œnologue-conseil (Hors contrat conseil)	Nous consulter
Conseil Vendanges : 1 visite d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil et dégustation au laboratoire sur 8 semaines	
Conseil Vendanges rapproché : 2 visites d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil et dégustation au laboratoire sur 8 semaines	
Conseil Elevage : 8 visites d'un œnologue + conseil et dégustation au laboratoire, hors vendanges	
Conseil sur mesure : Conseil personnalisé permet de répondre aux besoins spécifiques de l'exploitation	

L'ensemble des limites de détection, quantification et incertitudes sont disponibles sur demande auprès du laboratoire

(*) Accréditation Cofrac N° 1-6587, portée disponible sur www.cofrac.fr