

**Analyses et prestations courantes**

ANALYSES ŒNOLOGIQUES	METHODE	Vol min 250 ml sauf	ROUTINE	COFRAC (*)
Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique		-	-
Acide ascorbique	Schneider & Kain (Blanc et Rosé)		-	-
Acide lactique	Méthode automatisée enzymatique		-	-
Acide malique	Méthode automatisée enzymatique		oui	oui
Acide métatartrique	IRTF (moûts)		oui	-
Acide sorbique	Précipitation (présence ou absence)		oui	-
Acide tartrique	Entraînement à la vapeur spectrophotométrie UV		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 automatisée enzymatique (ap Ac Acétique)		oui	oui
Calcium	Entraînement vapeur et titimétrie		-	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	Densimétrie électronique		-	-
Dioxyde de soufre total	IRTF		oui	-
DO : 420 ou 520 ou 620 ou 320	Acidification mesure de conductivité (Corning)		-	oui
Essai de Mutage ( 4 essais)	IRTF		oui	oui
Extraction des jus	Entraînement à froid, oxydation titrimétrie(Frantz Paul)		-	oui
Extrait sec total	Iodométrie manuelle (Ripper)		oui	oui
Extrait sec réduit	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée		oui	oui
Fer	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle		-	oui
Glucose+Fructose	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie(Frantz Paul)		-	oui
IC (DO420+ 520nm)	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle (Ripper)		oui	oui
ICM DO420 520 620	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée		oui	oui
Masse volumique	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle		-	-
pH	Densimétrie électronique par résonateur de flexion		oui	oui
Pinking	IRTF		oui	oui
Poids de 100 baies	Potentiométrie manuelle		-	oui
Potassium	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle		-	-
Pouvoir Calorique du vin	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle		-	-
Protéines (Dose de bentonite)	Néphélométrie : Casse à chaud avec tanin		oui	-
Protéine (Test stabilité : différence Turbidité)	Néphélométrie : Casse à chaud sans tanin		-	-
Stabilité tartrique	Check Stab	200 ml	oui	-
Substances Réductrices	Essai doses produits stabilisants	750 ml	-	-
Suppression CO2 (vins effervescents)	IRTF (Ferments)		oui	-
Test Ferro	Défécation Iodométrie manuelle		-	oui
Tenue	Aphromètre (bouchon liège)		oui	-
Titre alcoométrique volumique	Contrôle + prescription	750 ml	-	-
Titre alcoométrique volumique	7 jours à -4°C		-	-
Test Glucanes	IRTF		oui	oui
Test Pectines	Distillation, Densimétrie électronique par résonateur de flexion		-	oui
Test Laccase			-	-
Titration solution sulfureuse			-	-
Turbidité	Iodométrie		-	-
	Néphélométrie		oui	-

**MICROBIOLOGIE**

		Vol min	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	-
Moississure	Culture (présence/absence)		oui	-
Test de viabilité levures Coloration bleu de Méthylène		250 ml	oui	-

**DEGUSTATION / DIVERS**

	Vol min
Dégustation technique et type Quali-Bordeaux (série)	250 ml
Dégustation commerciale	250 ml
Essai de collage	750 ml
Mis à disposition Oxymètre : 1 journée	-

**Analyses et prestations spécifiques**

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

<b>ANALYSES CONCOURS/EXPORTS</b>	<b>Vol min</b>	<b>COFRAC (*)</b>
Analyses Concours	1 bouteille	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

<b>PRESTATIONS</b>
Filtration d'échantillons de 1 à 4 bouteilles / 5 à 8 bouteilles / 8 à 15 bouteilles
Ajustement SO2 (BIB)
Audit HACCP
Audit O2 à la mise en bouteilles
Contrôle O2 dissous dans l'espace de tête après conditionnement
Contrôle O2 dissous dans le vin après conditionnement
Brett'Less (méthodologie du caractère phénolé)
Identification troubles et dépôts : Observation microscopique, tests chimiques et analyses complémentaires si nécessaire (Délai minimum 1 semaine)

**Sous-Traitances : Analyses fines et autres**

<b>ANALYSES</b>	<b>METHODE</b>	<b>COFRAC (*)</b>
Allergènes : Ovalbumine	<b>Méthodes différentes selon les sous-traitants: nous consulter.</b>	-
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		-
Phtalates		-
Plomb		-
Résidus de pesticides		-
Sucres totaux		-
Sulfates		-
Brettanomyces (PCR)		-
Styrènes		-
Zinc		-

**Prestations Conseils Œnologiques**

<b>Tarif horaire d'un œnologue-conseil</b> (Hors contrat conseil)
<b>Conseil Vendanges</b> : 1 visite d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil et dégustation au laboratoire sur 8 semaines
<b>Conseil Vendanges rapproché</b> : 2 visites d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil et dégustation au laboratoire sur 8 semaines
<b>Conseil Elevage</b> : 8 visites d'un œnologue + conseil et dégustation au laboratoire, hors vendanges
<b>Conseil sur mesure</b> : 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](http://www.cofrac.fr)