

Analyses et prestations courantes

ANALYSES ŒNOLOGIQUES		METHODE	Vol min 250 ml sauf	POINTS	TARIF HT	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					oui	-
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible					oui	oui
Acide métatartrique	Précipitation (présence ou absence)					oui	-
Acide sorbique	Entraînement vapeur spectrométrie UV-Visible					oui	oui
Acide tartrique	IRTF (moûts)					oui	-
Acidité totale	Spectrophotométrie UV-visible manuelle (vins)					oui	oui
Acidité volatile	IRTF					oui	oui
Alcool/Extrait réduit	titrimétrie au bleu de bromothymol					-	oui
Anthocyanes	Méthode enzymatique automatisée (calcul ap Ac. Acétique)					oui	oui
Azote assimilable	Entraînement vapeur et titimétrie					-	oui
Calcium	Calcul à partir TAV et Extrait réduit					-	-
CFLA (Critères de filtrabilité)	Puissant léon					oui	-
Composés phénoliques DO 280 (IPT) / Tanins	IRTF					oui	-
Cuivre	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle		750 ml			-	oui
Degré probable moûts / Sucre moûts	IRTF					oui	oui
Dioxyde de carbone	Spectrométrie d'absorption atomique					-	-
Dioxyde de soufre libre	Densimétrie électronique					oui	-
Dioxyde de soufre total	IRTF					-	oui
DO : 420 ou 520 ou 620 ou 320	Acidification mesure de conductivité (Corning)					oui	oui
Essai de Mutage (4 essais)	Entraînement à froid, oxydation titrimétrie(Frantz Paul)					-	oui
Extraction des jus	Iodométrie manuelle (Ripper)					oui	oui
Extrait sec total	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel					-	oui
Extrait sec réduit	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie(Frantz Paul)					oui	oui
Fer	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle (Ripper)					oui	oui
Glucose+Fructose	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel					oui	oui
IC (DO420+ 520nm)	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie(Frantz Paul)					-	oui
ICM DO420 520 620	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel					oui	oui
Masse volumique	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle					oui	oui
pH	Iodométrie manuelle (Ripper)					oui	oui
Pinking	Potentiométrie manuelle					-	oui
Poids de 100 baies	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle					-	-
Potassium	IRTF (moûts)					-	-
Pouvoir Calorique du vin	Spectrométrie d'émission de flamme (vins)					oui	-
Protéines (Dose de bentonite)	Calcul à partir du TAV, SR, lipides et protides					-	-
Protéines (Test stabilité : différence Turbidité)	Néphélométrie : Casse à chaud avec tanin					oui	-
Stabilité tartrique	Néphélométrie : Casse à chaud sans tanin					-	-
Substances Réductrices	Check Stab		200 ml			oui	-
Suppression CO2 (vins effervescents)	Essai doses produits stabilisants		750 ml			-	-
Test Ferro	IRTF (Ferments)					oui	-
Teneur	Défécation Iodométrie manuelle					-	oui
Titre alcoométrique volumique	Aphromètre (bouchon liège)					oui	-
Titre alcoométrique volumique	Contrôle + prescription		750 ml			-	-
Test Glucanes	7 jours à -4°C					-	-
Test Pectines	IRTF					oui	oui
Test Laccase	Distillation, Entraînement vapeur/ Densimétrie électronique par résonateur de flexion					-	oui
Titration solution sulfureuse						-	-
Turbidité	Iodométrie					-	-
	Néphélométrie					oui	-
MICROBIOLOGIE			Vol min	POINTS	TARIF HT	ROUTINE	COFRAC (*)
Bactéries acétiques	Dénombrement sur milieu de culture		Mise			oui	-
Bactéries lactiques	Dénombrement sur milieu de culture		750 ml			oui	-
Bactéries Totales	Dénombrement sur milieu de culture					oui	-
Levures Totales	Dénombrement sur milieu de culture		Altération			oui	-
Levures non saccharomyces	Dénombrement sur milieu de culture		60 ml			oui	-
Bactéries Totales + Levures totales	Dénombrement sur milieu de culture		750 ml			-	-
Moississure	Culture (présence/absence)		60ml			-	-
Test de viabilité levures	Coloration bleu de Méthylène		250 ml			-	-
Lab Test ML Prime	Essai ensemencement avec bactérie lactique ML Prime		750 ml			-	-
DEGUSTATION / DIVERS			Vol min	POINTS	TARIF HT	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	4 à 5 points de mesure avec analyse complète / graphiques / interprétation	300 baies	Nous consulter	-
DYOSTEM ROUGE	4 à 5 points de mesure avec analyse complète / graphiques / interprétation	300 baies		-
Point DYOSTEM BLANC	Teinte, sucre, AT, pH, Ac Malique, (Extraction)	300 baies		-
Point DYOSTEM ROUGE	Volume de baies, sucre, AT, pH, Ac Malique (Extraction)	300 baies		-
Teinte sur cépage blanc		300 baies		-
Méthode Glories		400 baies		-
Poids de 100 baies		200 Baies		-

ANALYSES CONCOURS/EXPORTS		Vol min	TARIF HT * -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
Forfait courrier Export		-		-

* Tarif remis 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
Préparation d'échantillon concours ou négoce			
Ajustement SO2 (BIB)			
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 (contrôle O2 dissous dans l'espace de tête et dans le vin)		3 bouteilles équipées	
Pack Découverte PLUS Oxygène dissous (contrôle O2 dissous dans l'espace de tête et dans le vin)		6 bouteilles équipées	
Identification troubles et dépôts : Observation microscopique, tests chimiques et analyses complémentaires si nécessaire		2 * 750ml	
Audit HACCP			
Audit hygiène de chai et/ou chaîne de mise en bouteille			

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			-
Chlorure			-
Chrome			-
Ethanal			-
Ethyls Phénols			-
Géosmine			-
Glycérol			-
Haloanisoles			-
Haloanisoles / Halophénols			-
Histamine			-
Magnésium			-
Méthanol			-
Ochratoxine (détection)			-
Ochratoxine (dosage)			-
Phtalates			-
Plomb			-
Résidus de pesticides			-
Sucres totaux			-
Sulfates			-
Styrènes			-
Zinc			-
Brettanomyces (PCR)			-

Prestations Conseils Œnologiques

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 Générique à l'année : 2 visites d'1h maximum/semaine pendant les vendanges et 8 dégustations pendant l'élevage		
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