

Analyses et prestations courantes

ANALYSES ŒNOLOGIQUES	METHODE	Vol min 250 ml sauf	POINTS	TARIF HT	Méthode par défaut	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE (PE)
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide ascorbique	Schneyder & Kain (Blanc et Rosé)				oui	-	-
Acide lactique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	-	-
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
	IRTF (moûts)				oui	-	-
Acide métatartrique	Précipitation (présence ou absence)				oui	-	-
Acide sorbique	Entraînement vapeur spectrométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide tartrique	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrophotométrie UV-visible manuelle (vins)				oui	oui	-
Acidité totale	IRTF				oui	oui	-
	titrimétrie au bleu de bromothymol				-	oui	-
Acidité volatile	Méthode enzymatique automatisée (calcul ap Ac. Acétique)				oui	oui	-
	Entraînement vapeur et titimétrie				-	oui	-
Alcool/Extrait réduit	Calcul à partir TAV et Extrait réduit (PE)				oui	-	oui
Anthocyanes	Puissant léon				oui	-	-
Azote assimilable	IRTF				oui	-	-
	Manuelle Formol titration				-	-	-
Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique				-	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée				oui	-	-
CFLA (Critères de filtrabilité)		750 ml			oui	-	-
Composés phénoliques DO 280 (IPT) / Tanins	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Degré probable moûts / Sucre moûts	Densimétrie électronique				-	-	-
	IRTF				oui	-	-
Dioxyde de carbone	Acidification mesure de conductivité (Corning)				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid, oxydation titrimétrie (Frantz Paul)				-	oui	-
	Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie (Frantz Paul)				-	oui	-
	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
DO : 420 ou 520 ou 620	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Essai de Mutage (4 essais)	Iodométrie manuelle (Ripper)	750 ml			oui	-	-
Extraction des jus	Masticateur	-			oui	-	-
Extrait sec total	Calcul à partir MV,AV,TAV /méthode densimétrique				oui	oui	-
Extrait sec réduit	Calcul à partir Extrait sec, Sulfates(PE) et Sucres totaux (PE)				oui	-	oui
Fer	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Glucose+Fructose	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
IC (DO420+ 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
ICM DO420 520 620	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Masse volumique	Densimétrie électronique par résonateur de flexion				oui	oui	-
pH	IRTF				oui	oui	-
	Potentiométrie manuelle				-	oui	-
Pinking	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	-	-
Poids de 100 baies	Pesée	-			oui	-	-
Potassium	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrométrie d'émission de flamme (vins)				oui	oui	-
Protéines (Dose de bentonite)	Néphélométrie : Casse à chaud avec tanin				oui	-	-
Protéines (Test stabilité : différence Turbidité)	Néphélométrie : Casse à chaud sans tanin				-	-	-
	Check Stab				oui	-	-
Stabilité tartrique	Essai doses produits stabilisants	750 ml			-	-	-
Substances Réductrices	IRTF (Ferments)				oui	-	-
	Défécation Iodométrie manuelle				-	oui	-
Sucres Totaux (Glucose+Fructose+Saccharose)	Méthode enzymatique après hydrolyse				oui	-	-
Surpression CO2 (vins effervescents)	Aphromètre (bouchon liège)				oui	-	-
Teinte (DO420 / 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Tenue	7 jours à -4°C				oui	-	-
Test Ferro	Contrôle + prescription	750 ml			oui	-	-
Test Acide					oui	-	-
Test Glucanes					oui	-	-
Test Pectines					oui	-	-
Test Laccase					oui	-	-
					oui	oui	-
Titre alcoométrique volumique	IRTF				-	oui	-
	Distillation, Entraînement vapeur/ Densimétrie électronique par résonateur de flexion				-	oui	-
Titration solution sulfureuse	Iodométrie				oui	-	-
Turbidité	Néphélométrie				oui	-	-
Valeur énergétique du vin	Calcul à partir du TAV, Glucose/Fructose, lipides et protides				oui	-	-

(1) : Si DOs 9,000 analyse accréditée Cofrac, si DO > 9,000 analyse rendue non accréditée

MICROBIOLOGIE

		Vol min	POINTS	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Bactéries acétiques	Dénombrement sur milieu de culture	Mise			-	-
Bactéries lactiques	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Bactéries Totales	Dénombrement sur milieu de culture	Altération			-	-
Levures Totales	Dénombrement sur milieu de culture	60 ml			-	-
Levures non saccharomyces	Dénombrement sur milieu de culture				-	-
Pack Microbiologie post mise	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Moisissure	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 (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Dégustation technique et type Quali-Bordeaux (série)	250 ml			-	-
Dégustation commerciale	250 ml			-	-
Dégustation conformité (réglementaire + exigences client)	750ml			-	-
Essai de collage	750 ml			-	-
Mis à disposition Oxymètre : 1 journée	-			-	-

Analyses et prestations spécifiques

MATURITES SPECIFIQUES (sur baies uniquement)	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
DYOSTEM BLANC	4 à 5 points de mesure avec analyse complète / graphiques / interprétation	300 baies	-	-
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	-	-

ANALYSES CONCOURS/EXPORTS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
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	-		oui	-

BRETTANOMYCES & PHENOLS VOLATILS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ethyls Phénols	250ml	NOUS CONSULTER	-	Oui
Quantification Brettanomyces (PCR)	100ml		-	Oui

PRESTATIONS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Filtration d'échantillons de 1 à 4 bouteilles		NOUS CONSULTER	-	-
Filtration d'échantillons de 5 à 8 bouteilles			-	-
Filtration d'échantillons de 9 à 15 bouteilles			-	-
Traitement personnalisé d'échantillons			-	-
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 : Obs. microscopique, tests chimiques et analyses complémentaires si nécessaire (Délai minimum 1 semaine)	2 * 750ml		-	-
Audit HACCP			-	-
Audit hygiène de chai et/ou chaîne de mise en bouteille			-	-

Conseils Œnologiques

		TARIF HT
Tarif horaire Conseil	Hors contrat conseil	NOUS CONSULTER
Conseil Vendanges	1 visite d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil sur 8 semaines	
Conseil Vendanges rapproché	2 visites d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil 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	

Analyses fines et autres

ANALYSES	METHODE	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ovalbumine	Méthodes différentes selon les sous-traitants: nous consulter.	NOUS CONSULTER	-	Oui
Caséine			-	Oui
Lysozyme			-	Oui
Colle de poisson			-	Oui
Gluten			-	Oui
Acétate d'éthyle			-	Oui
Acide citrique			-	Oui
Arsenic			-	Oui
Cadmium			-	Oui
Chlorure			-	Oui
Chrome			-	Oui
Ethanal			-	Oui
Géosmine			-	Oui
Glycérol			-	Oui
Haloanisoles			-	Oui
Haloanisoles / Halophénols			-	Oui
Histamine			-	Oui
Magnésium			-	Oui
Méthanol			-	Oui
Ochratoxine A (détection)			-	Oui
Ochratoxine A (dosage)			-	Oui
Phtalates			-	Oui
Plomb			-	Oui
Résidus de pesticides			-	Oui
Sulfates			-	Oui
Styrènes			-	Oui
Zinc			-	Oui

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

Analyses et prestations courantes

ANALYSES ŒNOLOGIQUES	METHODE	Vol min 250 ml sauf	POINTS	TARIF HT	Méthode par défaut	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE (PE)
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide ascorbique	Schneyder & Kain (Blanc et Rosé)				oui	-	-
Acide lactique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	-	-
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
	IRTF (moûts)				oui	-	-
Acide métatartrique	Précipitation (présence ou absence)				oui	-	-
Acide sorbique	Entraînement vapeur spectrométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide tartrique	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrophotométrie UV-visible manuelle (vins)				oui	oui	-
Acidité totale	IRTF				oui	oui	-
	titrimétrie au bleu de bromothymol				-	oui	-
Acidité volatile	Méthode enzymatique automatisée (calcul ap Ac. Acétique)				oui	oui	-
	Entraînement vapeur et titimétrie				-	oui	-
Alcool/Extrait réduit	Calcul à partir TAV et Extrait réduit (PE)				oui	-	oui
Anthocyanes	Puissant léon				oui	-	-
Azote assimilable	IRTF				oui	-	-
	Manuelle Formol titration				-	-	-
Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique				-	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée				oui	-	-
CFLA (Critères de filtrabilité)		750 ml			oui	-	-
Composés phénoliques DO 280 (IPT) / Tanins	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Degré probable moûts / Sucre moûts	Densimétrie électronique				-	-	-
	IRTF				oui	-	-
Dioxyde de carbone	Acidification mesure de conductivité (Corning)				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid, oxydation titrimétrie (Frantz Paul)				-	oui	-
	Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie (Frantz Paul)				-	oui	-
	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
DO : 420 ou 520 ou 620	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Essai de Mutage (4 essais)	Iodométrie manuelle (Ripper)	750 ml			oui	-	-
Extraction des jus	Masticateur	-			oui	-	-
Extrait sec total	Calcul à partir MV,AV,TAV /méthode densimétrique				oui	oui	-
Extrait sec réduit	Calcul à partir Extrait sec, Sulfates(PE) et Sucres totaux (PE)				oui	-	oui
Fer	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Glucose+Fructose	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
IC (DO420+ 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
ICM DO420 520 620	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Masse volumique	Densimétrie électronique par résonateur de flexion				oui	oui	-
pH	IRTF				oui	oui	-
	Potentiométrie manuelle				-	oui	-
Pinking	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	-	-
Poids de 100 baies	Pesée	-			oui	-	-
Potassium	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrométrie d'émission de flamme (vins)				oui	oui	-
Protéines (Dose de bentonite)	Néphélométrie : Casse à chaud avec tanin				oui	-	-
Protéines (Test stabilité : différence Turbidité)	Néphélométrie : Casse à chaud sans tanin				-	-	-
	Check Stab				oui	-	-
Stabilité tartrique	Essai doses produits stabilisants	750 ml			-	-	-
Substances Réductrices	IRTF (Ferments)				oui	-	-
	Défécation Iodométrie manuelle				-	oui	-
Sucres Totaux (Glucose+Fructose+Saccharose)	Méthode enzymatique après hydrolyse				oui	-	-
Surpression CO2 (vins effervescents)	Aphromètre (bouchon liège)				oui	-	-
Teinte (DO420 / 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Tenue	7 jours à -4°C				oui	-	-
Test Ferro	Contrôle + prescription	750 ml			oui	-	-
Test Acide					oui	-	-
Test Glucanes					oui	-	-
Test Pectines					oui	-	-
Test Laccase					oui	-	-
					oui	oui	-
Titre alcoométrique volumique	IRTF				-	oui	-
	Distillation, Entraînement vapeur/ Densimétrie électronique par résonateur de flexion				-	oui	-
Titration solution sulfureuse	Iodométrie				oui	-	-
Turbidité	Néphélométrie				oui	-	-
Valeur énergétique du vin	Calcul à partir du TAV, Glucose/Fructose, lipides et protides				oui	-	-

(1) : Si DOs 9,000 analyse accréditée Cofrac, si DO > 9,000 analyse rendue non accréditée

MICROBIOLOGIE

		Vol min	POINTS	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Bactéries acétiques	Dénombrement sur milieu de culture	Mise			-	-
Bactéries lactiques	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Bactéries Totales	Dénombrement sur milieu de culture	Altération			-	-
Levures Totales	Dénombrement sur milieu de culture	60 ml			-	-
Levures non saccharomyces	Dénombrement sur milieu de culture				-	-
Pack Microbiologie post mise	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Moisissure	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 (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Dégustation technique et type Quali-Bordeaux (série)		250 ml			-	-
Dégustation commerciale		250 ml			-	-
Dégustation conformité (réglementaire + exigences client)		750ml			-	-
Essai de collage		750 ml			-	-
Mis à disposition Oxymètre : 1 journée		-			-	-

Analyses et prestations spécifiques

MATURITES SPECIFIQUES (sur baies uniquement)	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
DYOSTEM BLANC	4 à 5 points de mesure avec analyse complète / graphiques / interprétation	300 baies	-	-
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	-	-

ANALYSES CONCOURS/EXPORTS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
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	-		oui	-

BRETTANOMYCES & PHENOLS VOLATILS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ethyls Phénols	250ml	NOUS CONSULTER	-	Oui
Quantification Brettanomyces (PCR)	100ml		-	Oui

PRESTATIONS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Filtration d'échantillons de 1 à 4 bouteilles		NOUS CONSULTER	-	-
Filtration d'échantillons de 5 à 8 bouteilles			-	-
Filtration d'échantillons de 9 à 15 bouteilles			-	-
Traitement personnalisé d'échantillons			-	-
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 : Obs. microscopique, tests chimiques et analyses complémentaires si nécessaire (Délai minimum 1 semaine)	2 * 750ml		-	-
Audit HACCP			-	-
Audit hygiène de chai et/ou chaîne de mise en bouteille			-	-

Conseils Œnologiques

		TARIF HT
Tarif horaire Conseil	Hors contrat conseil	NOUS CONSULTER
Conseil Vendanges	1 visite d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil sur 8 semaines	
Conseil Vendanges rapproché	2 visites d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil 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	

Analyses fines et autres

ANALYSES	METHODE	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ovalbumine	Méthodes différentes selon les sous-traitants: nous consulter.	NOUS CONSULTER	-	Oui
Caséine			-	Oui
Lysozyme			-	Oui
Colle de poisson			-	Oui
Gluten			-	Oui
Acétate d'éthyle			-	Oui
Acide citrique			-	Oui
Arsenic			-	Oui
Cadmium			-	Oui
Chlorure			-	Oui
Chrome			-	Oui
Ethanal			-	Oui
Géosmine			-	Oui
Glycérol			-	Oui
Haloanisoles			-	Oui
Haloanisoles / Halophénols			-	Oui
Histamine			-	Oui
Magnésium			-	Oui
Méthanol			-	Oui
Ochratoxine A (détection)			-	Oui
Ochratoxine A (dosage)			-	Oui
Phtalates			-	Oui
Plomb			-	Oui
Résidus de pesticides			-	Oui
Sulfates			-	Oui
Styrènes			-	Oui
Zinc			-	Oui

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

Analyses et prestations courantes

ANALYSES ŒNOLOGIQUES	METHODE	Vol min 250 ml sauf	POINTS	TARIF HT	Méthode par défaut	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE (PE)
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide ascorbique	Schneider & Kain (Blanc et Rosé)				oui	-	-
Acide lactique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	-	-
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
	IRTF (moûts)				oui	-	-
Acide métatartrique	Précipitation (présence ou absence)				oui	-	-
Acide sorbique	Entraînement vapeur spectrométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide tartrique	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrophotométrie UV-visible manuelle (vins)				oui	oui	-
Acidité totale	IRTF				oui	oui	-
	titrimétrie au bleu de bromothymol				-	oui	-
Acidité volatile	Méthode enzymatique automatisée (calcul ap Ac. Acétique)				oui	oui	-
	Entraînement vapeur et titrimétrie				-	oui	-
Alcool/Extrait réduit	Calcul à partir TAV et Extrait réduit (PE)				oui	-	oui
Anthocyanes	Puissant léon				oui	-	-
Azote assimilable	IRTF				oui	-	-
	Manuelle Formol titration				-	-	-
Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique				-	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée				oui	-	-
CFLA (Critères de filtrabilité)		750 ml			oui	-	-
Composés phénoliques DO 280 (IPT) / Tanins	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Degré probable moûts / Sucre moûts	Densimétrie électronique				-	-	-
	IRTF				oui	-	-
Dioxyde de carbone	Acidification mesure de conductivité (Corning)				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid, oxydation titrimétrie (Frantz Paul)				-	oui	-
	Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie (Frantz Paul)				-	oui	-
	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
DO : 420 ou 520 ou 620	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Essai de Mutage (4 essais)	Iodométrie manuelle (Ripper)	750 ml			oui	-	-
Extraction des jus	Masticateur	-			oui	-	-
Extrait sec total	Calcul à partir MV,AV,TAV /méthode densimétrique				oui	oui	-
Extrait sec réduit	Calcul à partir Extrait sec, Sulfates(PE) et Sucres totaux (PE)				oui	-	oui
Fer	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Glucose+Fructose	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
IC (DO420+ 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
ICM DO420 520 620	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Masse volumique	Densimétrie électronique par résonateur de flexion				oui	oui	-
pH	IRTF				oui	oui	-
	Potentiométrie manuelle				-	oui	-
Pinking	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	-	-
Poids de 100 baies	Pesée	-			oui	-	-
Potassium	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrométrie d'émission de flamme (vins)				oui	oui	-
Protéines (Dose de bentonite)	Néphélométrie : Casse à chaud avec tanin				oui	-	-
Protéines (Test stabilité : différence Turbidité)	Néphélométrie : Casse à chaud sans tanin				-	-	-
	Check Stab				oui	-	-
Stabilité tartrique	Essai doses produits stabilisants	750 ml			-	-	-
Substances Réductrices	IRTF (Ferments)				oui	-	-
	Défécation Iodométrie manuelle				-	oui	-
Sucres Totaux (Glucose+Fructose+Saccharose)	Méthode enzymatique après hydrolyse				oui	-	-
Surpression CO2 (vins effervescents)	Aphromètre (bouchon liège)				oui	-	-
Teinte (DO420 / 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Tenue	7 jours à -4°C				oui	-	-
Test Ferro	Contrôle + prescription	750 ml			oui	-	-
Test Acide					oui	-	-
Test Glucanes					oui	-	-
Test Pectines					oui	-	-
Test Laccase					oui	-	-
					oui	oui	-
Titre alcoométrique volumique	IRTF				-	oui	-
	Distillation, Entraînement vapeur/ Densimétrie électronique par résonateur de flexion				-	oui	-
Titration solution sulfureuse	Iodométrie				oui	-	-
Turbidité	Néphélométrie				oui	-	-
Valeur énergétique du vin	Calcul à partir du TAV, Glucose/Fructose, lipides et protides				oui	-	-

(1) : Si DOs 9,000 analyse accréditée Cofrac, si DO > 9,000 analyse rendue non accréditée

MICROBIOLOGIE

		Vol min	POINTS	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Bactéries acétiques	Dénombrement sur milieu de culture	Mise			-	-
Bactéries lactiques	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Bactéries Totales	Dénombrement sur milieu de culture	Altération			-	-
Levures Totales	Dénombrement sur milieu de culture	60 ml			-	-
Levures non saccharomyces	Dénombrement sur milieu de culture				-	-
Pack Microbiologie post mise	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 (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Dégustation technique et type Quali-Bordeaux (série)		250 ml			-	-
Dégustation commerciale		250 ml			-	-
Dégustation conformité (réglementaire + exigences client)		750ml			-	-
Essai de collage		750 ml			-	-
Mis à disposition Oxymètre : 1 journée		-			-	-

Analyses et prestations spécifiques

MATURITES SPECIFIQUES (sur baies uniquement)	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
DYOSTEM BLANC	4 à 5 points de mesure avec analyse complète / graphiques / interprétation	300 baies	-	-
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	-	-

ANALYSES CONCOURS/EXPORTS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
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	-		oui	-

BRETTANOMYCES & PHENOLS VOLATILS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ethyls Phénols	250ml	NOUS CONSULTER	-	oui
Quantification Brettanomyces (PCR)	100ml		-	oui

PRESTATIONS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Filtration d'échantillons de 1 à 4 bouteilles		NOUS CONSULTER	-	-
Filtration d'échantillons de 5 à 8 bouteilles			-	-
Filtration d'échantillons de 9 à 15 bouteilles			-	-
Traitement personnalisé d'échantillons			-	-
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 : Obs. microscopique, tests chimiques et analyses complémentaires si nécessaire (Délai minimum 1 semaine)	2 * 750ml		-	-
Audit HACCP			-	-
Audit hygiène de chai et/ou chaîne de mise en bouteille			-	-

Conseils Œnologiques

	TARIF HT
Tarif horaire Conseil	Hors contrat conseil
Conseil Vendanges	1 visite d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil sur 8 semaines
Conseil Vendanges rapproché	2 visites d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil 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

Analyses fines et autres

ANALYSES	METHODE	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ovalbumine	Méthodes différentes selon les sous-traitants: nous consulter.	NOUS CONSULTER	-	oui
Caséine			-	oui
Lysozyme			-	oui
Colle de poisson			-	oui
Gluten			-	oui
Acétate d'éthyle			-	oui
Acide citrique			-	oui
Arsenic			-	oui
Cadmium			-	oui
Chlorure			-	oui
Chrome			-	oui
Ethanal			-	oui
Géosmine			-	oui
Glycérol			-	oui
Haloanisoles			-	oui
Haloanisoles / Halophénols			-	oui
Histamine			-	oui
Magnésium			-	oui
Méthanol			-	oui
Ochratoxine A (détection)			-	oui
Ochratoxine A (dosage)			-	oui
Phtalates			-	oui
Plomb			-	oui
Résidus de pesticides			-	oui
Sulfates			-	oui
Styrènes			-	oui
Zinc			-	oui

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

Analyses et prestations courantes

ANALYSES ŒNOLOGIQUES	METHODE	Vol min 250 ml sauf	POINTS	TARIF HT	Méthode par défaut	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE (PE)
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide ascorbique	Schneyder & Kain (Blanc et Rosé)				oui	-	-
Acide lactique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	-	-
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
	IRTF (moûts)				oui	-	-
Acide métatartrique	Précipitation (présence ou absence)				oui	-	-
Acide sorbique	Entraînement vapeur spectrométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide tartrique	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrophotométrie UV-visible manuelle (vins)				oui	oui	-
Acidité totale	IRTF				oui	oui	-
	titrimétrie au bleu de bromothymol				-	oui	-
Acidité volatile	Méthode enzymatique automatisée (calcul ap Ac. Acétique)				oui	oui	-
	Entraînement vapeur et titrimétrie				-	oui	-
Alcool/Extrait réduit	Calcul à partir TAV et Extrait réduit (PE)				oui	-	oui
Anthocyanes	Puissant léon				oui	-	-
Azote assimilable	IRTF				oui	-	-
	Manuelle Formol titration				-	-	-
Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique				-	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée				oui	-	-
CFLA (Critères de filtrabilité)		750 ml			oui	-	-
Composés phénoliques DO 280 (IPT) / Tanins	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Degré probable moûts / Sucre moûts	Densimétrie électronique				-	-	-
	IRTF				oui	-	-
Dioxyde de carbone	Acidification mesure de conductivité (Corning)				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid, oxydation titrimétrie(Frantz Paul)				-	oui	-
	Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie(Frantz Paul)				-	oui	-
	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
DO : 420 ou 520 ou 620	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Essai de Mutage (4 essais)	Iodométrie manuelle (Ripper)	750 ml			oui	-	-
Extraction des jus	Masticateur	-			oui	-	-
Extrait sec total	Calcul à partir MV,AV,TAV /méthode densimétrique				oui	oui	-
Extrait sec réduit	Calcul à partir Extrait sec, Sulfates(PE) et Sucres totaux (PE)				oui	-	oui
Fer	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Glucose+Fructose	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
IC (DO420+ 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
ICM DO420 520 620	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Masse volumique	Densimétrie électronique par résonateur de flexion				oui	oui	-
pH	IRTF				oui	oui	-
	Potentiométrie manuelle				-	oui	-
Pinking	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	-	-
Poids de 100 baies	Pesée	-			oui	-	-
Potassium	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrométrie d'émission de flamme (vins)				oui	oui	-
Protéines (Dose de bentonite)	Néphélométrie : Casse à chaud avec tanin				oui	-	-
Protéines (Test stabilité : différence Turbidité)	Néphélométrie : Casse à chaud sans tanin				-	-	-
	Check Stab				oui	-	-
Stabilité tartrique	Essai doses produits stabilisants	750 ml			-	-	-
Substances Réductrices	IRTF (Ferments)				oui	-	-
	Défécation Iodométrie manuelle				-	oui	-
Sucres Totaux (Glucose+Fructose+Saccharose)	Méthode enzymatique après hydrolyse				oui	-	-
Surpression CO2 (vins effervescents)	Aphromètre (bouchon liège)				oui	-	-
Teinte (DO420 / 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Tenue	7 jours à -4°C				oui	-	-
Test Ferro	Contrôle + prescription	750 ml			oui	-	-
Test Acide					oui	-	-
Test Glucanes					oui	-	-
Test Pectines					oui	-	-
Test Laccase					oui	-	-
					oui	oui	-
Titre alcoométrique volumique	IRTF				-	oui	-
	Distillation, Entraînement vapeur/ Densimétrie électronique par résonateur de flexion				-	oui	-
Titration solution sulfureuse	Iodométrie				oui	-	-
Turbidité	Néphélométrie				oui	-	-
Valeur énergétique du vin	Calcul à partir du TAV, Glucose/Fructose, lipides et protides				oui	-	-

(1) : Si DOs 9,000 analyse accréditée Cofrac, si DO > 9,000 analyse rendue non accréditée

MICROBIOLOGIE

		Vol min	POINTS	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Bactéries acétiques	Dénombrement sur milieu de culture	Mise			-	-
Bactéries lactiques	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Bactéries Totales	Dénombrement sur milieu de culture	Altération			-	-
Levures Totales	Dénombrement sur milieu de culture	60 ml			-	-
Levures non saccharomyces	Dénombrement sur milieu de culture				-	-
Pack Microbiologie post mise	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Moisissure	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 (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Dégustation technique et type Quali-Bordeaux (série)		250 ml			-	-
Dégustation commerciale		250 ml			-	-
Dégustation conformité (réglementaire + exigences client)		750ml			-	-
Essai de collage		750 ml			-	-
Mis à disposition Oxymètre : 1 journée		-			-	-

Analyses et prestations spécifiques

MATURITES SPECIFIQUES (sur baies uniquement)	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
DYOSTEM BLANC	4 à 5 points de mesure avec analyse complète / graphiques / interprétation	300 baies	-	-
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	-	-

ANALYSES CONCOURS/EXPORTS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
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	-		oui	-

BRETTANOMYCES & PHENOLS VOLATILS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ethyls Phénols	250ml	NOUS CONSULTER	-	Oui
Quantification Brettanomyces (PCR)	100ml		-	Oui

PRESTATIONS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Filtration d'échantillons de 1 à 4 bouteilles		NOUS CONSULTER	-	-
Filtration d'échantillons de 5 à 8 bouteilles			-	-
Filtration d'échantillons de 9 à 15 bouteilles			-	-
Traitement personnalisé d'échantillons			-	-
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 : Obs. microscopique, tests chimiques et analyses complémentaires si nécessaire (Délai minimum 1 semaine)	2 * 750ml		-	-
Audit HACCP			-	-
Audit hygiène de chai et/ou chaîne de mise en bouteille			-	-

Conseils Œnologiques

		TARIF HT
Tarif horaire Conseil	Hors contrat conseil	NOUS CONSULTER
Conseil Vendanges	1 visite d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil sur 8 semaines	
Conseil Vendanges rapproché	2 visites d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil 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	

Analyses fines et autres

ANALYSES	METHODE	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ovalbumine	Méthodes différentes selon les sous-traitants: nous consulter.	NOUS CONSULTER	-	Oui
Caséine			-	Oui
Lysozyme			-	Oui
Colle de poisson			-	Oui
Gluten			-	Oui
Acétate d'éthyle			-	Oui
Acide citrique			-	Oui
Arsenic			-	Oui
Cadmium			-	Oui
Chlorure			-	Oui
Chrome			-	Oui
Ethanal			-	Oui
Géosmine			-	Oui
Glycérol			-	Oui
Haloanisoles			-	Oui
Haloanisoles / Halophénols			-	Oui
Histamine			-	Oui
Magnésium			-	Oui
Méthanol			-	Oui
Ochratoxine A (détection)			-	Oui
Ochratoxine A (dosage)			-	Oui
Phtalates			-	Oui
Plomb			-	Oui
Résidus de pesticides			-	Oui
Sulfates			-	Oui
Styrènes			-	Oui
Zinc			-	Oui

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

Analyses et prestations courantes

ANALYSES ŒNOLOGIQUES	METHODE	Vol min 250 ml sauf	POINTS	TARIF HT	Méthode par défaut	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE (PE)
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide ascorbique	Schneider & Kain (Blanc et Rosé)				oui	-	-
Acide lactique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	-	-
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
	IRTF (moûts)				oui	-	-
Acide métatartrique	Précipitation (présence ou absence)				oui	-	-
Acide sorbique	Entraînement vapeur spectrométrie UV-Visible				oui	oui	-
Acide tartrique	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrophotométrie UV-visible manuelle (vins)				oui	oui	-
Acidité totale	IRTF				oui	oui	-
	titrimétrie au bleu de bromothymol				-	oui	-
Acidité volatile	Méthode enzymatique automatisée (calcul ap Ac. Acétique)				oui	oui	-
	Entraînement vapeur et titrimétrie				-	oui	-
Alcool/Extrait réduit	Calcul à partir TAV et Extrait réduit (PE)				oui	-	oui
Anthocyanes	Puissant léon				oui	-	-
Azote assimilable	IRTF				oui	-	-
	Manuelle Formol titration				-	-	-
Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique				-	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée				oui	-	-
CFLA (Critères de filtrabilité)		750 ml			oui	-	-
Composés phénoliques DO 280 (IPT) / Tanins	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Degré probable moûts / Sucre moûts	Densimétrie électronique				-	-	-
	IRTF				oui	-	-
Dioxyde de carbone	Acidification mesure de conductivité (Corning)				-	oui	-
	IRTF				oui	oui	-
Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid, oxydation titrimétrie (Frantz Paul)				-	oui	-
	Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud oxydation titrimétrie (Frantz Paul)				-	oui	-
	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle (Ripper)				oui	oui	-
	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée séquentiel				oui	oui	-
DO : 420 ou 520 ou 620	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Essai de Mutage (4 essais)	Iodométrie manuelle (Ripper)	750 ml			oui	-	-
Extraction des jus	Masticateur	-			oui	-	-
Extrait sec total	Calcul à partir MV,AV,TAV /méthode densimétrique				oui	oui	-
Extrait sec réduit	Calcul à partir Extrait sec, Sulfates(PE) et Sucres totaux (PE)				oui	-	oui
Fer	Spectrométrie d'absorption atomique				oui	oui	-
Glucose+Fructose	Méthode enzymatique automatisée, spectrophotométrie UV-Visible				oui	oui	-
IC (DO420+ 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
ICM DO420 520 620	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Masse volumique	Densimétrie électronique par résonateur de flexion				oui	oui	-
pH	IRTF				oui	oui	-
	Potentiométrie manuelle				-	oui	-
Pinking	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle				oui	-	-
Poids de 100 baies	Pesée	-			oui	-	-
Potassium	IRTF (moûts)				oui	-	-
	Spectrométrie d'émission de flamme (vins)				oui	oui	-
Protéines (Dose de bentonite)	Néphélométrie : Casse à chaud avec tanin				oui	-	-
Protéines (Test stabilité : différence Turbidité)	Néphélométrie : Casse à chaud sans tanin				-	-	-
	Check Stab				oui	-	-
Stabilité tartrique	Essai doses produits stabilisants	750 ml			-	-	-
Substances Réductrices	IRTF (Ferments)				oui	-	-
	Défécation Iodométrie manuelle				-	oui	-
Sucres Totaux (Glucose+Fructose+Saccharose)	Méthode enzymatique après hydrolyse				oui	-	-
Surpression CO2 (vins effervescents)	Aphromètre (bouchon liège)				oui	-	-
Teinte (DO420 / 520nm)	Spectrophotométrie UV- Visible manuelle				oui	oui (1)	-
Tenue	7 jours à -4°C				oui	-	-
Test Ferro	Contrôle + prescription	750 ml			oui	-	-
Test Acide					oui	-	-
Test Glucanes					oui	-	-
Test Pectines					oui	-	-
Test Laccase					oui	-	-
					oui	oui	-
Titre alcoométrique volumique	IRTF				-	oui	-
	Distillation, Entraînement vapeur/ Densimétrie électronique par résonateur de flexion				-	oui	-
Titration solution sulfureuse	Iodométrie				oui	-	-
Turbidité	Néphélométrie				oui	-	-
Valeur énergétique du vin	Calcul à partir du TAV, Glucose/Fructose, lipides et protides				oui	-	-

(1) : Si DOs 9,000 analyse accréditée Cofrac, si DO > 9,000 analyse rendue non accréditée

MICROBIOLOGIE

		Vol min	POINTS	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Bactéries acétiques	Dénombrement sur milieu de culture	Mise			-	-
Bactéries lactiques	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Bactéries Totales	Dénombrement sur milieu de culture	Altération			-	-
Levures Totales	Dénombrement sur milieu de culture	60 ml			-	-
Levures non saccharomyces	Dénombrement sur milieu de culture				-	-
Pack Microbiologie post mise	Dénombrement sur milieu de culture	750 ml			-	-
Moisissure	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 (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Dégustation technique et type Quali-Bordeaux (série)		250 ml			-	-
Dégustation commerciale		250 ml			-	-
Dégustation conformité (réglementaire + exigences client)		750ml			-	-
Essai de collage		750 ml			-	-
Mis à disposition Oxymètre : 1 journée		-			-	-

Analyses et prestations spécifiques

MATURITES SPECIFIQUES (sur baies uniquement)	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
DYOSTEM BLANC	4 à 5 points de mesure avec analyse complète / graphiques / interprétation	300 baies	-	-
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	-	-

ANALYSES CONCOURS/EXPORTS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
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	-		oui	-

BRETTANOMYCES & PHENOLS VOLATILS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ethyls Phénols	250ml	NOUS CONSULTER	-	Oui
Quantification Brettanomyces (PCR)	100ml		-	Oui

PRESTATIONS	Vol min	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Filtration d'échantillons de 1 à 4 bouteilles		NOUS CONSULTER	-	-
Filtration d'échantillons de 5 à 8 bouteilles			-	-
Filtration d'échantillons de 9 à 15 bouteilles			-	-
Traitement personnalisé d'échantillons			-	-
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 : Obs. microscopique, tests chimiques et analyses complémentaires si nécessaire (Délai minimum 1 semaine)	2 * 750ml		-	-
Audit HACCP			-	-
Audit hygiène de chai et/ou chaîne de mise en bouteille			-	-

Conseils Œnologiques

		TARIF HT
Tarif horaire Conseil	Hors contrat conseil	NOUS CONSULTER
Conseil Vendanges	1 visite d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil sur 8 semaines	
Conseil Vendanges rapproché	2 visites d'1h maximum/semaine d'un œnologue-conseil 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	

Analyses fines et autres

ANALYSES	METHODE	TARIF HT	COFRAC (*)	PRESTATION EXTERIEURE
Ovalbumine	Méthodes différentes selon les sous-traitants: nous consulter.	NOUS CONSULTER	-	Oui
Caséine			-	Oui
Lysozyme			-	Oui
Colle de poisson			-	Oui
Gluten			-	Oui
Acétate d'éthyle			-	Oui
Acide citrique			-	Oui
Arsenic			-	Oui
Cadmium			-	Oui
Chlorure			-	Oui
Chrome			-	Oui
Ethanal			-	Oui
Géosmine			-	Oui
Glycérol			-	Oui
Haloanisoles			-	Oui
Haloanisoles / Halophénols			-	Oui
Histamine			-	Oui
Magnésium			-	Oui
Méthanol			-	Oui
Ochratoxine A (détection)			-	Oui
Ochratoxine A (dosage)			-	Oui
Phtalates			-	Oui
Plomb			-	Oui
Résidus de pesticides			-	Oui
Sulfates			-	Oui
Styrènes			-	Oui
Zinc			-	Oui

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