


# Prestations techniques & analytiques

2024



A savoir...	4
Analyses œnologiques	6
▶ Sucres	E
▶ Alcools	
▶ Acides et acidités	
▶ Composés azotés & enzymes	7
▶ Composés phénoliques & couleurs	R
▶ Sulfites	
▶ Matières minérales	
▶ Stabilité tartrique	8
▶ Microbiologie	I
▶ Gaz	
▶ Filtrabilité	
▶ Allergènes	A
▶ Résidus phytosanitaires	
▶ Mycotoxines	
▶ Divers	10
Bilans analytiques	10
▶ Maturité raisins	M
▶ Moût	
▶ Chaptalisation	
▶ Suivi de FA	Z
▶ Fin de FA	
▶ Suivi MALO	
▶ Mise en bouteille	12
▶ Tirage vin de base	N
▶ Liqueur d'expédition	
▶ O2 rapide	
▶ Bilan vin fini	13
▶ Troubles & dépôts	14
▶ Stabilité tartrique	M
▶ Stabilité protéique	
▶ Conseil de sulfitage	
▶ Microbiologie	Z
▶ Concours	
Bilans analytiques sous accréditation	
▶ Liste des paramètres analytiques accrédités	N
▶ Conformité AOP	
▶ Conformité BIO	
▶ BIO Européen	O
▶ Export	
▶ Export Brésil	
▶ Export Japon	18
Prestations & audits	19
▶ Prestations techniques	S
▶ Audits	
▶ Contrôles	
Vos contacts	20

## Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<b>Sucres</b>			
Sucres estimés du moût	Réfractométrie - Brix	100 ml	1
	Réfractométrie - Oechsle	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1
Glucose + Fructose	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Sucres totaux	Hydrolyse acide + enzymatique automatisée	100 ml	1
Sucres totaux (liqueur)	Aréométrie + calcul	375 ml	1
<b>Alcools</b>			
Titre alcoométrique vol. potentiel	Réfractométrie + calcul	100 ml	1
	IRTF + calcul	100 ml	1
	Réfractométrie	100 ml	1
Titre alcoométrique volumique	IRTF	100 ml	1
	Entraînement à la vapeur + aréométrie (OIV)	500 ml	2
	RPIR	100 ml	1
Titre alcoométrique vol. en puissance	IRTF + calcul	100 ml	1
	IRTF + enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	RPIR + enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	RPIR + IRTF + calcul	100 ml	1
<b>Acides &amp; acidités</b>			
Acide acétique	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L-lactique	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L-malique	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L(+)-tartrique	IRTF	100 ml	1
	Colorimétrie automatisée	100 ml	1
Acide sorbique (détection)	Chromatographie papier	100 ml	1
Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + UV (méthode OIV)	100 ml	1
Acidité totale	IRTF	100 ml	1
	Potentiométrie automatisée	100 ml	1
	Titrimétrie manuelle au BBT (méthode OIV)	100 ml	1
	Colorimétrie automatisée 	100 ml	1
pH	IRTF	100 ml	1
	Potentiométrie automatisée	100 ml	1
	pH-métrie manuelle (OIV)	100 ml	1
Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie (OIV)	100 ml	1
	Enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1



---

## A savoir...

- ▶ Les informations contenues dans ce document sont confidentielles et destinées à l'usage exclusif du destinataire.
- ▶ La responsabilité de l'échantillonnage et la traçabilité des informations fournies au laboratoire sont à la charge du client.
- ▶ Les échantillons doivent être prélevés dans des flacons propres. Les laboratoires fournissent les bouteilles pour le prélèvement.
- ▶ Les demandes d'analyses, fournies par le laboratoire doivent permettre d'identifier l'échantillon de façon unique et sans ambiguïté.  
Tous les éléments nécessaires au bon traitement de l'échantillon doivent être fournis au laboratoire (appellation, cépage, millésime, etc.).
- ▶ Sauf demande explicite de la part du client, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse la plus appropriée.
- ▶ Le laboratoire peut faire appel à des laboratoires partenaires pour la réalisation de un ou plusieurs paramètres analytiques.


---


## Légende


 Paramètres complémentaires aux bilans proposés non compris dans le tarif du bilan de base.

 Paramètres complémentaires pour les vins rouges.

 Paramètres complémentaires pour les vins rosés.

 Paramètres complémentaires pour les vins blancs.

 Paramètres complémentaires pour les vins effervescents.

 Les listes, bilans, paramètres signalés par ce pictogramme ne sont pas inclus dans les forfaits.

 Les listes, bilans, paramètres signalés par ce pictogramme sont nos nouveautés.

\* Analyse sous couvert d'accréditation COFRAC (Analyses accréditées réalisées sur le site de Sigolsheim. Accréditation n°1-0723. Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)). Dans le cas d'analyses externalisées, le laboratoire vérifie en amont la portée d'accréditation du laboratoire co-traitant ou sous-traitant.

**(1)** Quantité minimum nécessaire pour la réalisation de l'analyse.

**(2)** Délai (en jours ouvrés) compté à partir de la réception de l'échantillon. Pour les échantillons qui ne sont pas dans les bonnes conditions d'analyses (température, sédimentation des dépôts, etc.) le délai peut être augmenté.

---

## Abréviations

- IRTF ▶ Infra-Rouge à Transformée de Fourier
- RPIR ▶ Réflectance Proche Infra-Rouge
- Btb ▶ Bouteille tirée / bouchée
- ICP / MS ▶ Spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif avec quantification de traces détectées
- GC-MS-MS ▶ Chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse
- LC-MS-MS ▶ Chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse
- ELISA ▶ (Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay) Dosage d'immunoabsorption par enzyme liée
- PCR ▶ (Polymerase Chain Reaction) Méthode d'amplification génique in vitro

---

## Analyse sous couvert d'accréditation COFRAC

Accréditation n°1-0123. Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

Les rapports sont rendus avec la marque d'accréditation dans le cas exclusif des analyses destinées à établir la conformité du produit. Les analyses de routine, de contrôle mensuel de cave, de suivi de maturité, de vinification ne sont pas réalisées à des fins de conformité de produit et sont donc rendues sans la marque d'accréditation. Dans ce cas, le document GEN REF 11 du COFRAC précise qu'un tel rapport ne doit pas être présumé conforme au référentiel d'accréditation ni couvert par les accords de reconnaissance internationaux. Selon ce même document GEN REF 11, un tel rapport d'analyses émis hors accréditation, et même s'il contient des paramètres inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire, ne peut être mis à disposition ou envoyés à des tiers par le demandeur de l'analyse (tiers privés, organismes de certification, administration, concours, export, transaction...). Les clients du laboratoire ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation du laboratoire. La reproduction des rapports d'analyses et la référence à l'accréditation du laboratoire par le client ne sont donc pas autorisées. Le client s'engage à utiliser les analyses aux seules fins pour lesquelles elles ont été établies. En cas d'utilisation à des fins non prévues par le contrat, le laboratoire décline toute responsabilité envers le client et/ou envers les tiers, des conséquences de l'utilisation des analyses.

## Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<b>Sucres</b>			
Sucres estimés du moût	Réfractométrie - Brix	100 ml	1
	Réfractométrie - Oechsle	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1
Glucose + Fructose	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Sucres totaux	Hydrolyse acide + enzymatique automatisée	100 ml	1
Sucres totaux (liqueur)	Aréométrie + calcul	375 ml	1
<b>Alcools</b>			
Titre alcoométrique vol. potentiel	Réfractométrie + calcul	100 ml	1
	IRTF + calcul	100 ml	1
	Réfractométrie	100 ml	1
Titre alcoométrique volumique	IRTF	100 ml	1
	Entraînement à la vapeur + aréométrie (OIV)	500 ml	2
	RPIR	100 ml	1
Titre alcoométrique vol. en puissance	IRTF + calcul	100 ml	1
	IRTF + enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	RPIR + enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	RPIR + IRTF + calcul	100 ml	1
<b>Acides &amp; acidités</b>			
Acide acétique	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L-lactique	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L-malique	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L(+)-tartrique	IRTF	100 ml	1
	Colorimétrie automatisée	100 ml	1
Acide sorbique (détection)	Chromatographie papier	100 ml	1
Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + UV (méthode OIV)	100 ml	1
Acidité totale	IRTF	100 ml	1
	Potentiométrie automatisée	100 ml	1
	Titrimétrie manuelle au BBT (méthode OIV)	100 ml	1
	Colorimétrie automatisée	100 ml	1
pH	IRTF	100 ml	1
	Potentiométrie automatisée	100 ml	1
	pH-métrie manuelle (OIV)	100 ml	1
Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie (OIV)	100 ml	1
	Enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1



## Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
-----------	---------	---------------------	----------------------

### Composés azotés & enzymes

Azote alpha-aminé	Enzymatique automatisée	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1
Azote ammoniacal	Enzymatique automatisée	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1
Azote assimilable	Enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	IRTF + calcul	100 ml	1
Indice de protéines moût	TCA + Bain-marie 100°C + néphélométrie	100 ml	1
Indice de protéines vin	TCA + Bain-marie 100°C	100 ml	1
	30min à 80°C	100 ml	1
	2h à 50°C	100 ml	1
Lysozyme (détection)	AMT + Indice de protéine	375 ml	1



### Composés phénoliques & couleurs

Indice de polyphénols totaux (DO 280nm)	Spectrophotométrie manuelle	100 ml	1
DO 420 nm	Spectrophotométrie automatisée	100 ml	1
DO 520 nm	Spectrophotométrie automatisée	100 ml	1
DO 620 nm	Spectrophotométrie automatisée	100 ml	1
Anthocyanes Totales (DO 520nm)	Spectrophotométrie automatisée	100ml	1
Intensité colorante modifiée	Spectrophotométrie automatisée + calcul	100 ml	1
	Spectrophotométrie manuelle + calcul	100 ml	1
Nuance (ou teinte)	Spectrophotométrie automatisée + calcul	100 ml	1

### Sulfites



SO <sub>2</sub> libre	Iodométrie manuelle	100 ml	1
SO <sub>2</sub> libre corrigé <i>dosage excluant les réductones du vin</i>	Iodométrie manuelle (correction au Glyoxal)	100 ml	1
	IRTF phase gazeuse	100 ml	1
SO <sub>2</sub> total	Iodométrie manuelle	100 ml	1
SO <sub>2</sub> total corrigé <i>dosage excluant les réductones du vin</i>	Iodométrie manuelle (correction au Glyoxal)	100 ml	1
	IRTF phase gazeuse	100 ml	1
SO <sub>2</sub> actif/moléculaire	IRTF phase gazeuse + calcul	200 ml	1
	Iodométrie manuelle + calcul	200 ml	1

## Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>	
<b>Matières minérales</b>				
Calcium	Colorimétrie automatisée	100 ml	1	
Cuivre - Cu <sup>2+</sup>	Colorimétrie automatisée	100 ml	1	
Fer total - Fe <sup>2+</sup> et Fe <sup>3+</sup>	Colorimétrie automatisée	100 ml	1	
Potassium	Turbidimétrie automatisée	100 ml	1	
<b>Métaux lourds et éléments/traces métalliques * </b>				
1 métal	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
2 métaux	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
3 métaux	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
4 métaux	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
5 métaux	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
*Analyse possible des métaux suivants : Plomb-Cadmium-Aluminium-Antimoine-Baryum-Bore-Chrome-Cobalt-Etain-Iridium-Lithium-Arsenic-Mercure-Manganèse-Molybdène-Nickel-Palladium-Platinium-Rhodium-Ruthénium-Sélénium-Vanadium-Zinc-Sodium				
<b>Stabilité tartrique</b>				
Forcing test	48h à -18°C	100 ml	3	
Test mini-contact	Conductimétrie	375 ml	2	
Test mini-contact prolongé	Conductimétrie	375 ml	2	
Température de saturation	Conductimétrie	375 ml	2	
<b>Microbiologie </b>				
Bactéries aérobies viables	Bouillon différentiel Wallerstein (WLD) (sur 100ml)	1 Btb	7	
Bactéries anaérobies viables	Bouillon WLD / anaérobie (sur 100ml)	1 Btb	7	
	Bouillon WLD / anaérobie (sur 750ml)	1 Btb	7	
Bactéries totales	Comptage sur cellule de Thoma	100 ml	1	
	Comptage sur cellule de Malassez	100 ml	1	
Levures totales viables	Bouillon m-Green levures et moisissures (sur 100ml)	1 Btb	7	
	Bouillon m-Green levures et moisissures (sur 750ml)	1 Btb	7	
Levures totales vivantes	Comptage sur cellule de Thoma	100 ml	1	
	Comptage sur cellule de Malassez	100 ml	1	
Levures totales mortes	Comptage sur cellule de Thoma	100 ml	1	
	Comptage sur cellule de Malassez	100 ml	1	
Levures totales	Comptage sur cellule de Thoma	100 ml	1	
	Comptage sur cellule de Malassez	100 ml	1	
Détection des <i>Brettanomyces</i> sp.	Sniff Brett + Examen olfactif	375 ml	7	



## Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<b>Gaz</b>			
Surpression à 20°C	Aphrométrie (OIV)	1 Btb	1
CO <sub>2</sub> dissous	Aphrométrie + calcul	1 Btb	1
	Carbodoreur + calcul	Contenant plein bouché	1
	IRTF + calcul		1
O <sub>2</sub> dissous 	Oxo-luminescence	1 Btb	
O <sub>2</sub> gazeux 	Oxo-luminescence	1 Btb	1

## Filtrabilité

Indice de colmatage 0,45µm	Filtration sur membrane 0,45µm	750 ml	1
Indice de colmatage 0,65µm	Filtration sur membrane 0,65µm	750 ml	1
Vmax (volume maximum)	Volume maximum écoulé sur membrane 0,65µm	4 L	1


## Allergènes

Poisson	PCR	Externalisation	100 ml	15
Gluten	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15
Ovalbumine	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15
Caséine	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15
Histamine	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15
Lysozyme	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15

## Résidus phytosanitaires

Multi-résidus spécifiques du vin	GC-MS-MS et LC-MS-MS	Externalisation	100 ml	15
Glyphosate (+AMPA)	LC-MS-MS	Externalisation	100 ml	15
Glufosinate	LC-MS-MS	Externalisation	100 ml	15

## Mycotoxines

Ochratoxine A 	LC-MS-MS avec quantification des toxines détectées	Externalisation	100 ml	15
---	--	-----------------	--------	----

## Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<b>Rivers</b>			
Masse volumique à 20°C	IRTF + calcul	100 ml	1
	Aréométrie	500 ml	1
Extrait sec total	Aréo + enzymatique auto + RPIR + calcul	500 ml	1
	IRTF + calcul	500 ml	1
	Aréo + flux continu KI/KIO <sub>3</sub> + RPIR + calcul	500 ml	1
Turbidité	Néphélométrie	100 ml	1
Dégustation	Analyse sensorielle des moûts et des vins	375 ml	1

## Bilans analytiques

### Maturité des raisins

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Profil de maturité des raisins</i>	<b>Sucres estimés du moût</b>	200 baies	1
	<b>Titre alcoométrique vol. potentiel</b>		
	<b>Acidité totale</b>		
	<b>pH</b>		
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>		
	Acide L-malique		
	Acide L(+)-tartrique		
	Azote assimilable		

### Moût

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>	
<i>Profil du moût</i>	<b>Sucres estimés du moût</b>	200ml	1	
	<b>Titre alcoométrique vol. potentiel</b>			
	<b>Acidité totale</b>			
	<b>pH</b>			
	<b>Azote assimilable</b>			
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>			
	Dégustation			
	Acide L-malique			
	Acide L(+)-tartrique			+ 150 ml
	Acidité volatile			
Indice de protéines moût				

## Bilans analytiques

### Chaptalisation

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Conseil de chaptalisation en accord avec le cahier des charges de l'appellation</i>	<b>Glucose + Fructose</b>	200ml	1
	<b>Titre alcoométrique volumique</b>		
	<b>Titre alcoométrique vol. en puissance</b>		
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>		

### Suivi de FA

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Surveillance du vin en cours de fermentation alcoolique</i>	<b>Glucose + Fructose</b>	200ml	1
	<b>Titre alcoométrique volumique</b>		
	<b>Titre alcoométrique vol. en puissance</b>		
	<b>Acidité volatile</b>		
	<b>Acidité totale</b>		
	<b>pH</b>		
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>		
	Dégustation équilibre		
	Acide L-malique		
	Acide L-lactique		

### Fin de FA




	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Profil du vin après la fermentation alcoolique</i>	<b>Glucose + Fructose</b>	375 ml contenant plein	1
	<b>Titre alcoométrique volumique</b>		
	<b>Acidité totale</b>		
	<b>pH</b>		
	<b>Acide L-malique</b>		
	<b>Acidité volatile</b>		
	<b>Dégustation</b>		
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>		
	Indice de protéines (vin)		
	SO2 libre		
	SO2 total		

### Suivi MALO

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Surveillance du vin au cours de la fermentation malolactique et interprétation du résultat</i>	<b>Acide L-malique</b>	200 ml	1
	<b>Acide L-lactique</b>		
	<b>Acidité totale</b>		
	<b>pH</b>		
	<b>Acidité volatile</b>		
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>		
	SO2 libre		
	Glucose+Fructose		

## Bilans analytiques

### Mise en bouteille

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Analyse du vin et dégustation, interprétation et conseil d'un(e) œnologue pour la mise en bouteille</i>	<b>Glucose + Fructose</b>		
	<b>Titre alcoométrique volumique</b>		
	<b>Titre alcoométrique vol. en puissance</b>		
	<b>Acidité totale</b>		
	<b>pH</b>		
	<b>Acidité volatile</b>		
	<b>Indice de protéines (vin)</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> libre</b>	375 ml	2
	<b>SO<sub>2</sub> total</b>	contenant plein	
	<b>SO<sub>2</sub> moléculaire/actif</b>		
	<b>CO<sub>2</sub></b>		
	<b>Dégustation</b>		
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>		
	Acide L-malique  		
	Cuivre-Cu <sup>2+</sup>		
	Fer total—Fe <sup>2+</sup> + Fe <sup>3+</sup>		
	Stabilité tartrique THK	250 mL	
	Indice Ethanal 	250 mL	
DL 50	250 mL		

### Tirage vin de base

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Analyse du vin et dégustation, interprétation et conseil d'un(e) œnologue pour la mise en bouteille</i>	<b>Glucose + Fructose</b>		
	<b>Titre alcoométrique volumique</b>		
	<b>Titre alcoométrique vol. en puissance</b>		
	<b>Acidité totale</b>		
	<b>pH</b>		
	<b>Acide L-malique</b>		
	<b>Acide L-lactique</b>		
	<b>Acidité volatile</b>		
	<b>Indice de protéines (vin)</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> libre</b>	375 ml	2
	<b>SO<sub>2</sub> total</b>	contenant plein	
	<b>SO<sub>2</sub> moléculaire/actif</b>		
	<b>Calcium</b>		
	<b>Cuivre - Cu<sup>2+</sup></b>		
	<b>CO<sub>2</sub></b>		
	<b>Stabilité tartrique THK—mini contact</b>		
	<b>Dégustation</b>		
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>		
Potassium			
Stabilité tartrique THK—mini contact prolongé	375 mL		

## Bilans analytiques

### Liqueur d'expédition



	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Analyse du vin effervescent dégorgé pour la réalisation de la liqueur d'expédition</i>	<b>Glucose + Fructose</b>		
	<b>Acidité totale</b>		
	<b>pH</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> total</b>		
	<b>Essai de liqueur d'expédition</b>	1 Btb	2
	<b>Dégustation</b>		
	<b>Conseil, avis et interprétation</b>		
	Titre alcoométrique volumique		
	Indice de protéines (vin)		
	Surpression à 20°C		
	Essai de liqueur d'expédition +		Cf. Prestations techniques

### O<sub>2</sub> Rapide



	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Analyse de trois bouteilles tirées / bouchées pour l'évaluation des apports en O<sub>2</sub> cumulés au cours du process de mise en bouteille</i>	<b>O<sub>2</sub> dissous</b>		
	<b>O<sub>2</sub> gazeux</b>	3 Btb	2
	<b>Avis et interprétation</b>		

### Bilan vin fini

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Profil du vin fini, juste avant ou après mise (également pour inscriptions concours avec bulletin hors accréditation)</i>	<b>Glucose + Fructose</b>		
	<b>Titre alcoométrique volumique</b>		
	<b>Titre alcoométrique vol. en puissance</b>		
	<b>Acidité totale</b>		
	<b>pH</b>		
	<b>Acidité volatile</b>	1 Btb	2
	<b>SO<sub>2</sub> libre</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> total</b>		
	Acide L-malique 		
	Surpression à 20°C 		

## Bilans analytiques

### Trouble & dépôts

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Analyse méthodique du vin pour l'identification et le diagnostic des troubles et dépôts</i>	<b>Examen microscopique</b>		
	<b>Compte-rendu</b>		
	SO <sub>2</sub> libre		
	Test HCl		
	Test éthanol	3 Btb	7-14
	Test eau chaude		
	Protéines		
	Cuivre-Cu <sup>2+</sup>		
Fer total—Fe <sup>2+</sup> + Fe <sup>3+</sup>			

### Stabilité tartrique

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Analyse du vin pour contrôler la stabilité tartrique et conseil d'un(e) œnologue pour un éventuel traitement</i>	<b>Stabilité tartrique THK - mini-contact</b>		
	<b>Conseil</b>		
	Calcium	100 ml	1
	Potassium		
	pH		

### Conseil de sulfitage

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Analyse du vin pour le conseil du sulfitage par un(e) œnologue</i>	<b>SO<sub>2</sub> libre</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> total</b>		
	<b>Conseil</b>		
	DL50	100 ml	1
	Indice éthanal		
	pH		
	alcool		

### Microbiologie

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Profil microbiologique</i>	<b>Levures totales viables</b>		
	<b>Bactéries anaérobies viables</b>	1 Btb	7-14
	Bactéries aérobies viables		

### Concours

---

#### Quel bilan analytique choisir ?

Selon les concours, il est nécessaire de réaliser un bilan analytique hors accréditation ou sous accréditation contenant des paramètres communs ainsi que certaines options propres aux différents concours.

Pour répondre au mieux à vos besoins, nous vous proposons d'utiliser deux bilans :

pour toute inscription ne demandant pas de bulletin d'analyse réalisé sous accréditation, le bilan vin fini au besoin les options nécessaires en complément,

pour toute inscription demandant un bulletin d'analyse sous accréditation, le bilan Conformité avec au besoin les options nécessaires en complément.

Si vous souhaitez utiliser un seul bulletin d'analyse pour inscrire vos vins à différents concours, nous vous conseillons une analyse Conformité avec en complément le SO<sub>2</sub> Libre, ainsi que le pH.

En cas de doute, vous pouvez cocher « Concours » sur votre demande d'analyse en précisant le concours auquel vous inscrivez vos vins.

► Sauf en cas d'exigence spécifique du client, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse utilisée.



\* Analyse sous couvert d'accréditation COFRAC. (Analyses accréditées réalisées sur le site de Sigolsheim. Accréditation n°1-0723. Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

Dans le cas d'analyses externalisées, le laboratoire vérifie en amont la portée d'accréditation du laboratoire co-traitant ou sous-traitant.

## Liste des paramètres analytiques accrédités

Acide acétique	Enzymatique automatisée
Acide L-malique	Enzymatique automatisée
Acide sorbique	Entraînement à vapeur + UV (OIV)
Acidité totale	Potentiométrie automatisée
	Titrimétrie manuelle au BBT (OIV)
Acidité volatile	Entraînement à vapeur+ titrimétrie (OIV)
Extrait sec total	Aréométrie (OIV) + Entraînement à vapeur + Titrimétrie (OIV) + RPIR + Calcul
	Aréométrie (OIV) + Entraînement à vapeur + Titrimétrie (OIV) + Entraînement à vapeur + Aréométrie (OIV) + Calcul
Glucose-Fructose	Enzymatique automatisée
Masse volumique à 20°C	Aréométrie (OIV)
pH	Potentiométrie automatisée
	pH-métrie manuelle (OIV)
SO <sub>2</sub> libre non corrigé	Iodométrie manuelle
SO <sub>2</sub> total non corrigé	Iodométrie manuelle
Surpression à 20°C	Aphrométrie (OIV)
Titre alcoométrique volumique	RPIR
	Entraînement à vapeur + Aréométrie (OIV)



## Conformité AQP

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'une déclaration de conformité vis-à-vis des cahiers des charges des appellations et pour la présentation des concours</i>	<b>Glucose + Fructose *</b>		
	<b>Titre alcoométrique volumique *</b>		
	<b>Titre alcoométrique vol. en puissance</b>		
	<b>Acidité totale *</b>		
	<b>Acide acétique *</b>		
	<b>Acidité volatile</b>	1 Btb	2
	<b>SO<sub>2</sub> total non corrigé *</b>		
	<b>+ Déclaration de conformité</b>		
	Acide L-malique * 		
	Surpression à 20°C * 		
	pH *		
SO <sub>2</sub> libre non corrigé *			

Conformément aux exigences de l'INAO, la déclaration de conformité vis-à-vis des spécifications des appellations est faite en faveur du client : l'intervalle de spécification est augmenté de la valeur de l'incertitude associée au résultat.






## Conformité BIO

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'une déclaration de conformité vis-à-vis du règlement d'exécution UE 203/2012 relative à la production de vin biologique.</i>	<b>Glucose + Fructose *</b>		
	<b>Titre alcoométrique volumique *</b>		
	<b>Titre alcoométrique vol. en puissance</b>		
	<b>Acidité totale *</b>		
	<b>Acide acétique *</b>		
	<b>Acidité volatile</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> libre non corrigé *</b>	1 Btb	2
	<b>SO<sub>2</sub> total non corrigé *</b>		
	<b>+ Déclaration de conformité</b>		
	Acide L-malique * 		
	Surpression à 20°C * 		
	pH *		


## BIO Européen

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'une déclaration de conformité vis-à-vis du règlement d'exécution UE 203/2012 relative à la production de vin biologique.</i>	<b>Glucose + Fructose *</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> total non corrigé *</b>	1 Btb	2
	<b>+ Déclaration de conformité</b>		


## Export

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
<i>Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'un certificat de pureté, de conformité et de libre vente pour les vins destinés à l'export</i>	<b>Glucose + Fructose *</b>		
	<b>Titre alcoométrique volumique *</b>		
	<b>Titre alcoométrique vol. en puissance</b>		
	<b>Acidité totale *</b>		
	<b>pH *</b>		
	<b>Acide acétique *</b>		
	<b>Acidité volatile</b>		
	<b>Acide sorbique (détection)</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> libre non corrigé *</b>	1 Btb	2
	<b>SO<sub>2</sub> total non corrigé *</b>		
	<b>Masse volumique à 20°C *</b>		
	<b>Extrait sec total</b>		
	<b>+ Certificat de pureté, de conformité et de libre vente</b>		
	Acide L-malique * 		
	Acide sorbique (quantification) * 		
Surpression à 20°C * 			

**Export Brésil** 

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
Vérification de la conformité analytique du vin pour l'exportation des vins au Brésil.	<b>Sucres totaux (exprimés en Glucose + Fructose)</b>	2 Btb	15
	<b>Titre alcoométrique volumique *</b>		
	<b>Acidité totale *</b>		
	<b>Acidité volatile *</b>		
	<b>Sulfates *</b>		
	<b>Extrait sec réduit</b>		
	<b>Extrait sec total *</b>		
	<b>Méthanol *</b>		
	<b>Masse volumique *</b>		
	Surpression à 20°C *		
Analyses réalisées dans un laboratoire partenaire certifié.	Acide citrique 		
	Chlorures		
	Cendres		

**Export Japon**

	Paramètres	Vol. <sup>(1)</sup>	Délai <sup>(2)</sup>
Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'un certificat de pureté, de conformité et de libre vente pour l'exportation des vins au Japon	<b>Titre alcoométrique volumique *</b>	1 Btb	2
	<b>Acide sorbique (détection)</b>		
	<b>SO<sub>2</sub> total non corrigé *</b>		
	<b>+ Certificat de pureté, de conformité et de libre vente</b>		
	Acide sorbique (quantification)*		
Surpression à 20°C * 			

## Prestations et audits

### Prestations techniques



Type	Paramètres	Délai <sup>(2)</sup>
Consulting	Dégustation, essais et conseil œnologiques (min. 15 minutes)	N.A.
DL 50	Détermination de la dose létale de SO <sub>2</sub> pour un seuil à 50 mg/L	1
Essai de collage	Conseil d'«affinement » organoleptique des moûts et vins	1-7
Essai dosage liqueur	Essais de liqueur de dégorgement au verre	1
Essai dosage liqueur +	Essais de liqueur de dégorgement en bouteilles	14 à 28
Essai stabilité tartrique	Essais traitements + test mini-contact	2
Indice Ethanal	Détermination de l'état d'oxydation d'un vin par sa réactivité au SO <sub>2</sub>	2

### Audits



Type	Objectif	Délai <sup>(2)</sup>
Audit O <sub>2</sub> mise en bouteilles	Contrôle de la gestion de l'O <sub>2</sub> en process de mise en bouteilles <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mesure de l'oxygène sur site (cuve tampon + pré- tireuse)</li> <li>▶ Mesure de l'oxygène sur 3 bouteilles tirées et bouchées</li> <li>▶ Compte-rendu</li> </ul>	N.A.
Audit O <sub>2</sub> personnalisé	Contrôle de la gestion de l'O <sub>2</sub> (1/2 journée) <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Définition du process à contrôler</li> <li>▶ Planification des contrôles</li> <li>▶ Mesure de l'oxygène (dissous et total)</li> <li>▶ Compte-rendu</li> </ul>	1-7
Pollution de cave	Contrôle de l'atmosphère de cave par pièges de bentonite <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Audit et repérages des postes sensibles sur site</li> <li>▶ Pose de 5 pièges de bentonite</li> <li>▶ Test de collage sur vin standard et dégustation</li> <li>▶ Compte-rendu</li> <li>▶ Piège de bentonite supplémentaire</li> </ul>	7
ATP-métrie en production	Contrôle de l'hygiène des chaînes de production par ATP-métrie <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Audit et repérages des postes sensibles sur site</li> <li>▶ 5 points de contrôle par ATP-métrie (prélèvement + analyse)</li> <li>▶ Compte-rendu</li> <li>▶ Point de contrôle supplémentaire</li> </ul>	7

### Contrôles



Type	Objectif	Délai <sup>(2)</sup>
Réfractomètre	Contrôle et réglage d'un réfractomètre	1

---

## Vos contacts

### SIGOLSHEIM (Siège social)

AEB FRANCE SARL · 10 rue du stade · Sigolsheim · 68240 Kaysersberg-Vignoble · France

Tél. +33(0)3 89 78 43 16 (Mégane LABOUREUX)

Tél. +33(0)3 89 78 43 14 (Laëtitia BERGER)

Tél. +33 (0)3 89 78 43 13 (Laboratoire)

labosigolsheim@aeb-group.com