



LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE MOURIESSE
Partenaire de RHÔN.OE.CONSEIL

CONSEIL .
VINIFICATION .
ANALYSES .
AUDITS .
FORMATION .
EXPERTISE .

CATALOGUE DES PRESTATIONS

ANALYSES ET CONSEIL ŒNOLOGIQUES

01/12/2023

Laboratoire d'analyses

* accréditation COFRAC Essais, n°1-1089, portée disponible sur www.cofrac.fr

* habilité par l'INAO, FRANCE AGRIMER
et pour la délivrance des certificats à l'exportation.



S.A.R.L. AU CAPITAL DE 20 000 € - SIRET 41851834600022 – RCS AVIGNON 98B156 – CODE APE 7120B
338 Allée Raimbaud d'Orange – 84350 COURTHEZON - Tel : 04 90 83 56 15

e-mail labo : analyse.cdp@labo-mouriesse.com
e-mail administratif : contact@labo-mouriesse.com
site : www.oenologie-mouriesse.com



SOMMAIRE

1/	PORTEE D'ACCREDITATION DU LABORATOIRE	p 3
2/	LISTE DES ANALYSES REALISEES	p 3
3/	LE CONSEIL ŒNOLOGIQUE	p 8
4/	CONSEILS POUR L'ECHANTILLONNAGE	p 9
5/	RENSEIGNEMENT DE LA DEMANDE D'ANALYSE	p 11
6/	MENUS ANALYTIQUES	p 12
7/	DEPOT DES ECHANTILLONS	p 13
8/	ACCES AU LABORATOIRE	p 13

1. PORTEE D'ACCREDITATION DU LABORATOIRE

Le laboratoire d'œnologie Mouriesse est accrédité par le COFRAC selon la norme NF EN ISO 17025 section Essais dans le domaine **AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)** depuis 2000.

Vous pouvez retrouver la liste des paramètres accrédités directement sur le site www.cofrac.fr.



Accréditation
N°1 – 1089

Portée disponible sur www.cofrac.fr

2. LISTE DES ANALYSES REALISEES

Nous présentons ci-dessous les principales analyses réalisées. Une liste tarifaire est à votre disposition sur simple demande.

A. CONTRÔLES ANALYTIQUES SUR VINS

PARAMETRES	METHODE D'ANALYSE	GAMME DE VALIDITÉ	INCERTITUDE (+/-)
Titre alcoométrique volumique % vol	IRTF	9,00-17,00 %vol	0,10 % vol.
	Réflectance infra-rouge	9,00-16,00 %vol	0,10% vol.
	Entraînement à la vapeur - aréométrie	8,50-17,50 %vol	0,10 % vol.
Acidité totale g/l H ₂ SO ₄	IRTF	2,10-5,90 g/l H ₂ SO ₄	3 % (g/l H ₂ SO ₄)
	Titrimétrie au bleu de bromothymol	1,00-10,00 g/l H ₂ SO ₄	3 % (g/l H ₂ SO ₄)
Acidité volatile g/l H ₂ SO ₄	IRTF	0,10-0,89 g/l H ₂ SO ₄	0,05 g/l H ₂ SO ₄ si ≤ 0,49 g/l H ₂ SO ₄ , 10% au-delà
	Entraînement à la vapeur/titrimétrie	0,10-2,45 g/l H ₂ SO ₄	0,05 g/l H ₂ SO ₄ si ≤ 0,49 g/l H ₂ SO ₄ , 10% au-delà
pH	IRTF	2,90-4,10	0,10
	Potentiométrie	1,68-7,00	0,06
Dioxyde de soufre libre mg/l	Méthode automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV – visible	5-60 mg/l	3 mg/l si ≤ 13 mg/l, 20 % au-delà
	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	5-250 mg/l	3 mg/l si ≤ 13 mg/l, 20 % au-delà
	Iodométrie manuelle	5-250 mg/l	3 mg/l si ≤ 13 mg/l, 20 % au-delà

CATALOGUE DES PRESTATIONS

PARAMETRES	METHODE D'ANALYSE	GAMME DE VALIDITÉ	INCERTITUDE (+/-)
Dioxyde de soufre total mg/l	Méthode automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV – visible	10-200 mg/l	5 mg/l si ≤ 50 mg/l, 10 % au-delà
	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	10-300 mg/l	5 mg/l si ≤ 50 mg/l, 10 % au-delà
	Iodométrie manuelle	10-300 mg/l	5 mg/l si ≤ 50 mg/l, 10 % au-delà
Acide acétique g/l H ₂ SO ₄	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV - visible	0,10-0,89 g/l H ₂ SO ₄	0,05 g/l H ₂ SO ₄ si $\leq 0,49$ g/l H ₂ SO ₄ , 10% au-delà
Sucres réducteurs g/l	IRTF	4,0-27,5 g/l	20 % g/l
Glucose-fructose g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV - visible	0,2-6,0 g/l	0,1 g/l si ≤ 1 g/l, 10 % au-delà
Acide malique g/l	IRTF	0,8-3,0 g/l	20 % g/l
	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV - visible	0,2-3,0 g/l	0,1 g/l si $\leq 0,7$ g/l, 14 % au-delà
Acide lactique g/l	IRTF		
Gaz carbonique mg/l	IRTF	200-1650 mg/l	100 mg/l si ≤ 400 mg/l, 25 % au-delà
	Van Slyke	100-3600 mg/l	50 mg/l si ≤ 200 mg/l, 25 % au-delà
Caractéristique chromatique D.O 420	Spectrophotométrie automatique	0,1-8,0	0,05 si ≤ 1 5 % au-delà
	Spectrophotométrie manuelle	0,1-8,0	0,05 si ≤ 1 5 % au-delà
Caractéristique chromatique D.O 520	Spectrophotométrie automatique	0,1-8,0	0,05 si $\leq 0,7$ 7 % au-delà
	Spectrophotométrie manuelle	0,1-8,0	0,05 si $\leq 0,7$ 7 % au-delà
Caractéristique chromatique D.O 620	Spectrophotométrie automatique	0,05-5,0	0,05 si $\leq 0,4$ 12 % au-delà
	Spectrophotométrie manuelle	0,05-5,0	0,05 si $\leq 1,0$ 5 % au-delà
Intensité colorante D.O 420 + D.O 520 + D.O 620	Spectrophotométrie automatique	0,3-21,0	0,1 si $\leq 2,1$ 15 % au-delà
	Spectrophotométrie manuelle	0,3-21,0	0,1 si $\leq 2,7$ 10 % au-delà
Composés phénoliques totaux Indice DO 280	IRTF	7-91	4 si ≤ 35 10 % au-delà
	Spectrophotométrie manuelle	7-110	4 si ≤ 70 5 % au-delà



CATALOGUE DES PRESTATIONS

PARAMETRES	METHODE D'ANALYSE	GAMME DE VALIDITÉ	INCERTITUDE (+/-)
Fer mg/l	Méthode séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-visible	0,6-10,0 mg/l	0,3 si ≤ 3 mg/l 10 % au-delà
Cuivre mg/l	Méthode séquentielle automatisée et Spectrophotométrie UV-visible	0,08-1,0 mg/l	0,04 si $\leq 0,1$ mg/l 40 % au-delà
Acide sorbique	Spectrométrie	5-500 mg/l	19 %
Masse volumique 20/20 g/cm ³	Aréométrie	0,9830-1,0030 g/cm ³	0,0006 g/cm ³
Extrait sec total	Densimétrie	16,0-60,0 g/l	1,5 g/l
Tenue au froid	7 jours à -4°	/	/
Tenue au chaud	7 jours à 30° et dosage Ac volatile	/	/
Stabilité protéique	Bentotest	/	/
	Test à la chaleur	/	/
Turbidité NTU	Néphélométrie	0-800 NTU	2% NTU
Titre alcoométrique volumique total	Calcul	8.50-25.00 %Vol.	0.10 %Vol. si $[G/F] \leq 1$ g/l $\sqrt{[(U_{[G/F]/16,83})^2 + (U_{TAV}$ acquis) ²] au-delà
Degré Brix	Réfractométrie	10-62	0,5° Brix
Sucres	Réfractométrie	82,3-826,6	10,0 g/l

Remarque : L'incertitude est la valeur associée au résultat de mesure. Elle caractérise la dispersion des valeurs attribuées à un mesurande. Elle se lit +/- incertitude. Cette valeur peut être donnée soit en % soit en valeur absolue.

ANALYSES SENSORIELLES

Dégustation résumée

Dégustation commentée

Essai d'assemblage

Pour une cuvée

COLLAGES

3 essais + 1 témoin

Volume de lies, turbidité, intensité colorante, IPT
Dégustation comparative

Contrôle des vins après traitement au ferrocyanure

PREPARATION AVANT ET CONTRÔLE APRES MISE EN BOUTEILLE

Filtrabilité

Indice de colmatage

Limpidité

Turbidité

Test de rosissement



CATALOGUE DES PRESTATIONS

MICROBIOLOGIE – ANALYSES SOUS TRAITÉES

Examen de dépôt	Observation microscopique
Numération de levures viables	Culture boîte de Pétri
Numération de bactéries viables	Culture boîte de Pétri
Numération de levures et bactéries totales viables	Epifluorescence ou contraste de phase
Numération de levures Brettanomycès	Milieu de culture
Détection de levures Brettanomycès	vPCR

ANALYSES SPECIALES – ANALYSES SOUS TRAITÉES*

Dosage des éthyl-4-phénol et éthyl-4-gaïacol – PhénolsTraces
Taux d'humidité et classification des lots de bouchon
Contrôle complet des lots de bouchons (contamination + humidité et classification)
Dosage des chloroanisoles
Dosage du tribromoanisole
Recherche de chloroanisoles sur support solide et aérocontamination des chais (piège à bentonite non compris)
Piège à bentonite (ne comprend pas l'analyse)
Dosage de la géosmine
Dosage de l'histamine
Dosage de la caséine
Dosage de l'albumine
Dosage du méthanol
Dosage de l'éthanal
Dosage de l'ochratoxine A
Dosage des Phtalates
Extrait sec total
Méthanol
Sulfates totaux
Phytobilan

* Le Laboratoire peut être amené à sous-traiter certaines prestations d'analyses, après accord écrit du Client.

Dans ce cas, le Laboratoire reste responsable vis-à-vis du Client de la prestation du sous-traitant sauf si le sous-traitant est choisi par le Client.

B. CONTRÔLES ANALYTIQUES SUR RAISINS ET MOÛTS

CONTROLES ANALYTIQUES SUR RAISINS

PARAMETRE	METHODE D'ANALYSE
Sucres - Degré probable	Réflectance infrarouge IRTF
Sucres - Degré probable	Réfractométrie Densimétrie
Acidité totale	Titrimétrie IRTF
pH	Potentiométrie IRTF
Azote assimilable	IRTF

CONTROLES ANALYTIQUES SUR MOÛTS

PARAMETRE	METHODE D'ANALYSE
Sucres - Degré probable	Réfractométrie Densimétrie
Sucres - Degré probable	Réflectance infra-rouge IRTF
Acidité totale	Titrimétrie IRTF
pH	Potentiomètre IRTF
Azote assimilable	IRTF
Potassium	IRTF

C. ANALYSES OFFICIELLES

ANALYSE	PARAMETRES
CONCOURS	Paramètres selon concours
AOC/AOP	Paramètres selon OI
IGP	Paramètres suivant IGP
EXPORT*	Paramètres suivant pays d'exportation
FEOGA	Degré probable sur MCR
CONTRAT DE STOCKAGE	Selon décret

* Contenu d'une analyse export "classique" : 2 bulletins d'analyses comprenant : TAV, G/F, A.Acétique/Volatile, Acidité Totale, SO₂ libre et total, Acidité Fixe, Densité, Extrait sec et Acide Sorbique + 1 Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation.

Tout complément fera l'objet d'une facturation à part



3. LE CONSEIL ŒNOLOGIQUE

Nos interventions en conseil s'inscrivent comme un accompagnement technique tout au long de la vie du vin. Le conseil œnologique peut être réalisé sous forme de vacations ponctuelles ou dans le cadre d'un forfait global de suivi œnologique.

- VACATIONS EN CONSEIL

Pour des vacations ponctuelles (dégustation au laboratoire, en cave, assemblages...), un devis est établi sur demande. L'acceptation de ce devis et des conditions générales de vente fait foi de contractualisation. Hors devis, le montant de la prestation d'œnologue est établi sur la base de la grille tarifaire horaire (cf liste disponible au laboratoire).

- FORFAIT DE SUIVI ŒNOLOGIQUE A L'ANNEE

Le suivi œnologique est défini à partir des demandes et des besoins de chaque client. Il est établi sous forme de forfait, valable du 1er août de l'année en cours au 31 juillet de l'année suivante, renouvelé par tacite reconduction.

A titre indicatif, un forfait global de suivi œnologique peut comprendre :

- * 1 visite de pré-vendanges,
- * 2 visites par semaine pendant les vinifications,
- * 1 visite en moyenne tous les 10 jours entre la fin des vinifications et la fin de l'année (suivi des FML, pré-assemblages...),
- * de janvier à juillet : 1 visite en moyenne toutes les 6 semaines (surveillance des vins, conseils en matière d'assemblage, traitements, élevage...)
- * visée et conseils / résultats d'analyse sur la campagne.

Ce forfait comprend un crédit d'analyses courantes en équivalent paramètres, conseils et déplacements.

D'autres types de forfaits peuvent être établis à la demande du client.

Dans tous les cas, un devis est établi au préalable selon les caractéristiques du domaine (volumes vinifiés, volumes en stock, volumes embouteillés, pourcentage de fûts...) et le suivi œnologique recherché.

Ce devis précise le contenu du suivi prévu pour la campagne à venir : nombre d'échantillons analysés en analyses courantes, conseil sur bulletins, visites en conseil... (1^{er} août – 31 juillet).

Des réajustements peuvent être opérés si les prestations réalisées évoluent en cours de campagne.

Concernant les analyses, seules les analyses courantes sont comprises dans le forfait.

Les analyses accréditées, dont les analyses avant mise en bouteille, les analyses microbiologiques, les analyses fines et les analyses spéciales sous-traitées sont facturées à l'unité hors forfait, mensuellement.

Au cours de la campagne, toutes les informations nécessaires au bon suivi œnologique doivent être portées à notre connaissance. Le responsable d'exploitation reste seul juge de l'opportunité d'utiliser comme il l'entend les conseils que nous lui donnons.



CATALOGUE DES PRESTATIONS

4. CONSEILS POUR L'ÉCHANTILLONNAGE

Une attention toute particulière doit être prise afin que **l'échantillon soit représentatif de la parcelle** (pour les analyses de maturité) **et de la cuve** (pour les analyses de moûts et de vins).

L'échantillonnage est sous la responsabilité du propriétaire ; les étiquettes sont à renseigner afin que les échantillons soient pris en charge par le laboratoire.

PRELEVEMENT POUR ANALYSES DE MATURITE

MODE OPERATOIRE

- Le prélèvement doit être opéré toujours par **la même personne**.
- Choisir au hasard 2 rangs et les **prélèvements successifs devront toujours avoir lieu sur ces 2 rangs**.
- Prélever 200 grains sur ces 2 rangs et sur leurs 2 faces et les presser.
- Le prélèvement doit être réalisé sans choisir les grains alternativement en haut et en bas de la souche, à l'intérieur et à l'extérieur de celle-ci.

NOTES

- Afin d'assurer un suivi comparatif d'un millésime sur l'autre il est bon d'effectuer les prélèvements sur les mêmes parcelles.
- En cas de risque d'hétérogénéité sur une parcelle, ce mode opératoire est à confirmer par d'autres méthodes : analyse des grappes de tout un pied de vigne, prélèvements en différents points de la parcelle...

PRELEVEMENT POUR ANALYSE DE MOÛT, MOÛT EN FERMENTATION

MODE OPERATOIRE

- Utiliser une bouteille 20 cl ne pas fermer l'échantillon avec un bouchons blanc à vis
- **Bien dégorger** le robinet dégustateur avant remplissage.
- La bouteille est **remplie aux 3/4**.

NOTES

- En vinification en rouge, il faut effectuer les prélèvements **après remontage**.

PRELEVEMENT POUR ANALYSE DE VIN, ANALYSE COURANTE

MODE OPERATOIRE

- Utiliser une bouteille de 20 cl, un bouchon conique.
- L'échantillon est prélevé de préférence **avec un plongeur** par le haut de la cuve ou sinon au robinet dégustateur **après dégorge**ment.
- Remplir la bouteille **complètement**.

NOTES

- Bien s'assurer de l'**homogénéité** de la cuve si une opération a eu lieu récemment (assemblage, ajout de SO₂...).
- Veiller à ne **pas prélever** juste en surface du vin.



CATALOGUE DES PRESTATIONS

PRELEVEMENT POUR ANALYSE AVANT MISE EN BOUTEILLE

MODE OPERATOIRE

- Utiliser **une bouteille de 75 cl**, bouchée avec un bouchon.
- Prélever **par le haut de la cuve avec un plongeur** (éviter le robinet dégustateur car cela induit un dégazage du CO₂ et un enrichissement métallique)
- Remplir la bouteille **complètement**.

NOTES

- Pour ce type d'analyse, **un délai de 2 semaines avant mise** est à prévoir afin de finaliser l'ensemble des tests (tenue au froid = 1 semaine) et de pouvoir effectuer si nécessaire de nouveaux traitements sur les vins.
- Après les réajustements préconisés un nouveau contrôle est à réaliser : SO₂, CO₂, turbidité notamment.
- Comme ci-dessus, s'assurer de l'homogénéité de la cuve et ne pas prélever en surface du vin.
- L'analyse est valable un mois ; **SO₂, CO₂, turbidité et indice de colmatage selon les cas à recontrôler** 2 jours ouvrés avant la mise.

PRELEVEMENT POUR ANALYSE ACCREDITEE

Analyses considérées : **analyse avant mise, concours, AOC/AOP, IGP, export, enrichissement, ...**

Quelques rappels importants :

MODE OPERATOIRE

- Apporter **une bouteille de 75 cl** minimum.
- Suivre le mode opératoire pour analyse avant mise en bouteille, concernant le prélèvement.
- Joindre l'étiquette, correspondant à la demande d'analyse en notant bien la **nature de l'analyse accréditée** :
 - « MISE » pour analyse avant mise en bouteille
 - Concours : CGA, Orange...nom du concours à préciser
 - IGP : du Gard, d'OC...nom de l'IGP revendiqué à préciser + nom de cépage si nécessaire
 - Export : Japon, Chine...
 - AOC/AOP

Informations également **INDISPENSABLES** à renseigner sur la cartonnnette :

- **N° de CUVE ou N° de LOT– Millésime - Appellation**
- **Volume présenté**
- **Couleur** : cocher la case correspondante
- Veiller à ce que les **données reprennent exactement** celles écrites sur la demande « papier » adressée au syndicat, au concours, ou sur la lettre de crédit dans le cas de l'exportation.
- Bien préciser sous quel NOM (domaine, société ...etc..) le bulletin doit être émis.
- Pour les concours, fournir **une copie** de votre fiche d'inscription.

DELAJ DE REALISATION DE L'ANALYSE : 2 jours ouvrés à partir de la réception de l'échantillon au Laboratoire.

TRANSMISSION du bulletin d'analyse **par courrier et/ou voie électronique dans le cas où il existe une convention de preuve entre le client et le laboratoire.**

IMPORTANT : Dans le cadre d'une analyse officielle portant le logo COFRAC, après enregistrement de l'échantillon par le laboratoire, il ne pourra être procédé à aucune modification. Toute demande de modification ou réclamation du client entrainera une nouvelle demande d'analyse sur un nouvel échantillon. Il est demandé au client de détruire tous les bulletins en sa possession, antérieurs à la demande de modification ou réclamation.

Un duplicata peut être délivré sur simple demande.

5. RENSEIGNEMENT DE LA DEMANDE D'ANALYSE

IL EST TRES IMPORTANT DE BIEN REMPLIR LES ETIQUETTES

Merci d'écrire très lisiblement et avec un stylo résistant à l'eau.

Etiquette RECTO

Permettant de choisir des menus analytiques



LABORATOIRE
MOURIESSE

analyse.cdp@labo-mouriesse.c
04 90 83 56 15

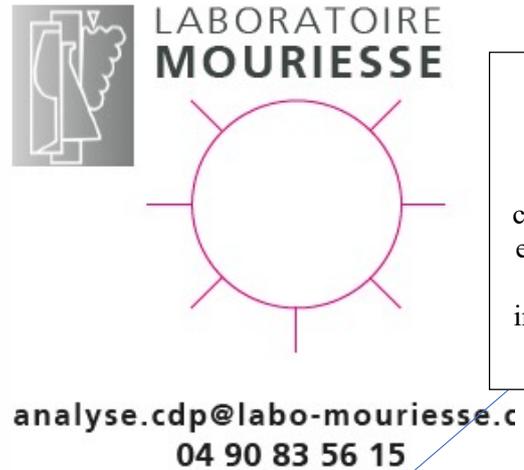
CUVE N° :

MENUS :	AUTRES PARAM
① MATURITÉ <input type="checkbox"/>
② MOÛT NON FERMENTÉ <input type="checkbox"/>
③ MOÛT EN FERMENTATION <input type="checkbox"/>
④ FIN DE F. A. <input type="checkbox"/>
⑤ SUIM DE F.M.L. <input type="checkbox"/>
⑥ CONTRÔLE VIN <input type="checkbox"/>	DÉGUSTATION
⑦ SUIM CUVE (élevage) <input type="checkbox"/>	MICROBIOLOGIE
⑧ SURVEILLANCE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> BRET <input type="checkbox"/> LEV
⑨ CONTRÔLE AVANT MISE <input type="checkbox"/>	ÉPIFLUO. (24 h)
⑩ CONTRÔLE APRÈS MISE <input type="checkbox"/>	BOÎTE (8 jours)
⑪ SIMPLE AVANT MISE <input type="checkbox"/>	PCR (24 h)

Millésime : Rouge Rosé

Etiquette VERSO

A compléter si vous souhaitez une analyse COFRAC



LABORATOIRE
MOURIESSE

analyse.cdp@labo-mouriesse.c
04 90 83 56 15

CUVE N° :

ANALYSES COFRAC

Couleur : Rouge Rosé Bla

APPELLATION

Volume Millésime

① EXPORT (pays :)
Numéro de lot

② AGRÉMENT :

③ CONCOURS : •
(préciser) •

④ AUTRE :

Au laboratoire l'étiquette qui accompagne votre échantillon est coupée en 2. La partie supérieure reste sur la bouteille. Mentionner le nom de la cuve permet à l'œnologue qui veut déguster votre échantillon de le reconnaître parmi de nombreux autres.

Pour les analyses COFRAC, cocher la case au recto et compléter les informations au verso

La partie inférieure des étiquettes reste au secrétariat, sont saisies les informations que vous y avez mentionnées. **Pour les analyses COFRAC, veiller à ce que les données reprennent exactement celles de la demande écrite adressée à l'organisme officiel.**

Le nom de la cave, le numéro de la cuve, la couleur, le millésime mais aussi toutes les observations que vous souhaitez voir apparaître sur votre bulletin.

En fonction de l'évolution du vin vous cochez le menu qui convient.

Si vous ne souhaitez par exemple qu'un test protéique, une intensité colorante, un CO₂.... vous avez la possibilité de mentionner le ou les paramètre(s) souhaité(s) dans les lignes « AUTRES PARAMETRES ».

6. MENUS ANALYTIQUES

MENU 1 – MATURITE

Degré probable - Sucre - Acidité totale – Indice de maturité (sucre/acidité) - pH

Si vous souhaitez ajouter des paramètres : indiquez-les dans la partie droite de l'étiquette « AUTRES PARAMETRES »

ATTENTION : Les menus 9, les indices de colmatage et les analyses COFRAC nécessitent des échantillons d'un volume minimal de **75 cL**

La bouteille doit être remplie et bouchée.

Le volume minimal demandé pour les autres menus est de 20 cL.

Les échantillons de vin sont jetés, le matin suivant le jour d'analyse

Le prélèvement et les informations fournies par le client sont sous sa responsabilité.

Les rapports sont transmis par mail aux courriels fournis dans la convention de preuve (FE-AQ-026).

MENU 2 – MOUT NON FERMENTE (TAV < 0.5% vol)

(Après remontage d'homogénéisation)

Degré probable - Sucre - Acidité totale – pH – Potassium – Azote assimilable - SO₂ total

MENU 3 – MOUT EN FERMENTATION

Titre alcoométrique volumique (TAV) - Sucre - Degré probable – AV – Acidité totale - pH- SO₂ total - acide malique

MENU 4 – FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE densité <1010

TAV - Degré probable -Sucre (GF si <5g/l) - Acidité volatile - Acidité totale – pH - SO₂ total – Acide L malique –Acide L lactique

MENU 5 – SUIVI DE FERMENTATION MALO-LACTIQUE (FML)

Acidité volatile - Acidité totale – pH - Acide L malique – Acide L lactique

MENU 6 – CONTRÔLE VIN

Titre alcoométrique volumique - Glucose-fructose - Acidité volatile - Acidité totale – pH – SO₂ libre - SO₂ total – Acide L Malique -SO₂ actif

MENU 7 – SUIVI CUVE (élevage)

Titre alcoométrique volumique - Acidité volatile - Acidité totale – pH – SO₂ libre - SO₂ total –SO₂ actif

MENU 8 – SURVEILLANCE

Acidité volatile – SO₂ libre - SO₂ total

MENU 9 – CONTRÔLE AVANT MISE

TAV - glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂ total
Acide L malique – CO₂ – NTU – Tenue au froid – Fer - SO₂ actif

Vins blancs et rosés : Cuivre – Protéines **Vins rouges :** Intensité colorante – DO 280

MENU 10 – CONTRÔLE APRES MISE

TAV - Glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂ total - Acide L malique – CO₂- NTU - SO₂ actif

MENU 11 – SIMPLE AVANT MISE

SO₂ libre - SO₂ total – CO₂ - NTU

7. DEPOT DES ECHANTILLONS

Le laboratoire est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h

En cas d'absence, les échantillons pour analyse de suivi (analyses non accréditées) peuvent être déposés dans le compartiment situé à l'extérieur, à droite du portail. Vous y trouverez bouteilles vides, bouchons et étiquettes.

8. ACCES AU LABORATOIRE



Nos coordonnées GPS : N 44°5' 22.3" / E 4°52'37.6"