

CATALOGUE DES PRESTATIONS

2026-2027



ANALYSE & CONSEIL ŒNOLOGIQUES
CONSEIL AGRONOMIQUE

SOMMAIRE

NOTRE APPROCHE.....	3
PORTEE D'ACCREDITATION DU LABORATOIRE	4
LISTE DES ANALYSES REALISEES	5
Paramètres Analytiques	5
Analyses microbiologiques.....	8
Analyses sensorielles.....	9
Analyses de stabilité avant mise en bouteille.....	9
Essais œnologiques	9
Analyses spécifiques (sous traitance))	10
Analyses officielles	11
CONSEIL ŒNOLOGIQUE.....	12
Vacations de conseil.....	12
Forfait de suivi annuel	13
CONSEIL AGRONOMIQUE.....	14
ACCOMPAGNEMENT CERTIFICATION HVE	15
CONSEILS PRATIQUES	16
Protocoles pour les prélèvements	16
Contrôles de maturité.....	16
Moût, moût en fermentation	17
Vin, analyse courante	17
Avant mise en bouteille / Analyses de stabilité.....	18
Analyse accréditée	19
Analyse accréditée (suite).....	20
Renseignement de la demande d'analyses	21
Menus analytiques.....	22
Horaires d'ouverture / dépôt d'échantillons.....	23
CONTACTS ET AUTRES INFORMATIONS UTILES	24
Nous situer.....	24
Contacts	24

NOTRE APPROCHE

Ensemble, cultivons la performance et l'excellence de vos vins

Dans un contexte où les exigences techniques, réglementaires, environnementales et commerciales évoluent constamment, chaque décision compte. Plus que jamais, les professionnels de la filière vitivinicole ont besoin d'un partenaire de confiance capable d'apporter expertise, réactivité et accompagnement personnalisé.

Analyses, conseil œnologique, accompagnement agronomique, qualité, réglementation ou certifications : nos prestations sont conçues pour vous aider à sécuriser vos pratiques, optimiser vos performances et révéler pleinement le potentiel de vos terroirs et de vos vins.

Parce que chaque exploitation est unique, nous privilégions l'écoute, la proximité et des solutions adaptées à vos objectifs. Notre mission est de transformer l'expertise technique en leviers de progrès concrets, au service de la qualité, de la durabilité et de la valorisation de vos productions.

Le Laboratoire Mouriesse met à votre service une équipe de spécialistes engagés, animés par une même ambition : vous accompagner à chaque étape de votre production, du vignoble jusqu'au produit fini. Notre approche associe rigueur scientifique, connaissance du terrain et compréhension des enjeux économiques de votre activité.

Notre laboratoire est accrédité COFRAC Essais (Accréditation N°1-1089 Portée disponible sur www.cofrac.fr) selon les exigences de la norme NF EN ISO 17025. Cette reconnaissance officielle atteste de la compétence technique de nos équipes, de la fiabilité de nos résultats et de la maîtrise de nos processus. Elle constitue pour nos clients l'assurance d'analyses réalisées selon les plus hauts standards de qualité, dans le respect des attentes de la filière.

À travers ce catalogue, découvrez l'ensemble des services que nous mettons à votre disposition pour relever les défis d'aujourd'hui et construire les réussites de demain.

De la vigne au verre, une expertise certifiée au service de vos ambitions

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.

Liste des paramètres accrédités directement sur le site www.cofrac.fr.



Accréditation
N°1-1089

Portée disponible sur www.cofrac.fr



LISTE DES ANALYSES REALISEES

Paramètres Analytiques

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Titre alcoométrique volumique	Vins	Entraînement à la vapeur Aréométrie	%vol		0.10			OUI
Titre alcoométrique volumique	Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Entraînement à la vapeur Aréométrie	%vol	0-10%Vol	0.08			OUI
Titre alcoométrique volumique	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	%vol	9.00-17.00	0.10			OUI
Titre alcoométrique volumique	Vins G+F ≤ 50 g/L	Spectrophotométrie réflectance proche IR	%vol	9.00-19.00	0.10			OUI
Titre alcoométrique volumique total	Vins	Calcul	%vol	8.50 - 25%	0.10%vol si G/F ≤ 1g/l $\sqrt{[(U_{G/F}/16.83)^2 + (U_{TAV\text{acquis}})^2]}$ au delà			OUI
Acidité totale	Moûts	Titrimétrie au bleu de bromothymol	g/l H2SO4		3%			NON
Acidité totale	Moûts	Titrimétrie au bleu de bromothymol	g/l H2SO4		3%			OUI
Acidité totale	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	g/l H2SO4	de 2,10 à 5.90 g/l H2SO4 (42,9 à 120 meq.L-1)	3%			OUI
Glucose +fructose	Vins	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	g/l	0.2 - 6.0	0.1 g/l si ≤ 1 g/l 10% au delà	0.2	0.08	OUI
pH	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F		2,9 à 4,1	0.06			OUI
pH	Moûts	Potentiométrie manuelle			0.10			NON
pH	Vins	Potentiométrie manuelle			0.10			OUI
Acidité volatile	Vins	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	g/l H2SO4		0.05 g/l H2SO4 si ≤ 0.49 g/l H2SO4 10% au delà			OUI
Acidité volatile	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	g/l H2SO4	0.10-0.89	0.05 g/l H2SO4 si ≤ 0.49 g/l H2SO4 10% au delà	0.1	0.05	NON
Acide acétique	Vins	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	g/l H2SO4	0.10-0.90	0.05 g/l H2SO4 si ≤ 0.49 g/l H2SO4 10% au delà	0.1	0.02	OUI
Acidité volatile calculée	Vins	Calcul	meq/l	2.04-18.35	1.02 meq/l si ≤ 9.99 meq/l 10% au delà	2.04	0.41	OUI
Dioxyde de soufre libre	Vins, moûts	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	mg/l		3 mg/l si ≤ 13 mg/l 20% au delà	5		OUI
Dioxyde de soufre libre	Vins, moûts	Iodométrie manuelle	mg/l		3 mg/l si ≤ 13 mg/l 20% au delà	5		OUI
Dioxyde de soufre libre	Vins	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	mg/l	5-60	3 mg/l si ≤ 13 mg/l 20% au delà	5	1	OUI
Dioxyde de soufre libre	Moûts	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	mg/l	5-60	3 mg/l si ≤ 13 mg/l 20% au delà	5	1	NON

LISTE DES ANALYSES REALISEES

Paramètres Analytiques

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Dioxyde de soufre total	Vins, moûts	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	mg/l		5 mg/l si ≤ 50 mg/l 10% au delà	10		OUI
Dioxyde de soufre total	Vins, moûts	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	mg/l		5 mg/l si ≤ 50 mg/l 10% au delà	10		OUI
Dioxyde de soufre total	Vins	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	mg/l	10-200	5 mg/l si ≤ 50 mg/l 10% au delà	10	2	OUI
Dioxyde de soufre total	Moûts	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	mg/l	10-200	5 mg/l si ≤ 50 mg/l 10% au delà	10	2	NON
Acide L-Lactique	Vins	I.R.T.F	g/l	0,3 - 3	g/l si ≤ 1 g/l 28% au-d	0.3		NON
Acide L-Lactique	Vins, moûts	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	g/l	0,1-1,0	0,1 g/l si $\leq 0,5$ g/l 17,5% au-delà	0.1	0	NON
Acide L-malique	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	g/l	0.8 - 3.0	20%			NON
Acide L-malique	Vins	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	g/l	0.2-3.0	0.1 g/l si ≤ 0.7 g/l 14% au delà	0.2	0.01	OUI
Acide L-malique	Moûts	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	g/l	0.2-3.0	0.1 g/l si ≤ 0.7 g/l 14% au delà	0.2	0.01	NON
Cuivre	Vins	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	mg/l	0.08 - 1.0	0.04 mg/l si ≤ 0.1 mg/l 40% au delà	0.08	0.01	NON
Fer	Vins	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	mg/l	0.6 - 10.0	0.3 mg/l si ≤ 3 mg/l 10% au delà	0.6	0.01	OUI
Caractéristiques chromatiques D.O 420	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible automatisé		0.1 - 8.0	0.05 si ≤ 1 5% au delà	0.1	0.02	NON
Caractéristiques chromatiques D.O 420	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle			0.05 si ≤ 1 5% au delà		0.005	OUI
Caractéristiques chromatiques D.O 520	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible automatisé		0.1 - 8.0	0.05 si ≤ 0.7 7% au delà	0.1	0.02	NON
Caractéristiques chromatiques D.O 520	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle			0.05 si ≤ 0.7 7% au delà		0.005	OUI
Caractéristiques chromatiques D.O 620	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible automatisé		0.1 - 5.0	0.05 si ≤ 0.4 12% au delà	0.1	0.02	NON
Caractéristiques chromatiques D.O 620	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle			0.05 si ≤ 0.4 12% au delà		0.005	OUI
Composés phénoliques D.O 280	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle		7 - 100	4 si ≤ 70 5% au delà	4	0.005	OUI
Composés phénoliques D.O 280	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F		7 à 91	4 si ≤ 35 10% au delà			OUI
Intensité colorante D.O 420 + D.O 520 + D.O 620	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible automatisé		0.3 - 21.0	0.1 si ≤ 2.7 10% au delà	0.3	0.06	NON
Intensité colorante D.O 420 + D.O 520 + D.O 620	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle			0.1 si ≤ 2.1 15% au delà		0.005	OUI
CO2	Vins	Corning	mg/l	100-2000	50 mg/l si ≤ 200 mg/l			NON
CO2	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	mg/l	200 - 1650	60 mg/l si ≤ 300 mg/l			NON

LISTE DES ANALYSES REALISEES

Paramètres Analytiques

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Acide sorbique	Vins	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	mg/l	5 - 500	19%	5	2.5	NON
Acide tartrique	Moûts	I.R.T.F	g/l	2 - 10 g/l	35%			NON
Degré Brix	Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Réfractométrie d'Abbe	°Brix		0.5			OUI
Extrait sec total à partir de l'aérométrie	Vins	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	g/l		1.5			OUI
Extrait sec total à partir du densimètre électronique	Vins	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	g/l		0,5 g/l si ≤25,0 g/l 2% au delà			OUI
Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Vins	Aréométrie	g/cm ³		0.0006			OUI
Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Vins, moûts	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	g/cm ³		0.00018			OUI
Azote ammoniacal	Moûts	I.R.T.F	mg/l	50-500	56%			NON
Azote assimilable	Moûts	I.R.T.F	mg/l	50-500	44%			NON
Indice de colmatage	Vins							NON
Potassium	Moûts	I.R.T.F	mg/l	500-2500	25%			NON
Protéines	Vins	Bentotest						NON
Protéines	Vins	Test à la chaleur						NON
Sucres	Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Réfractométrie d'Abbe	g/l		10			OUI
Sucres réducteurs	Vins	I.R.T.F	g/l	4.0 - 27.5	20%			NON
Tenue au froid	Vins	Minicontact						NON
Test de pinking	Vins							NON
Test de rosissement	Vins							NON
Turbidité	Vins	Néphélométrie	NTU	0 - 800	2%	0.01	0	NON

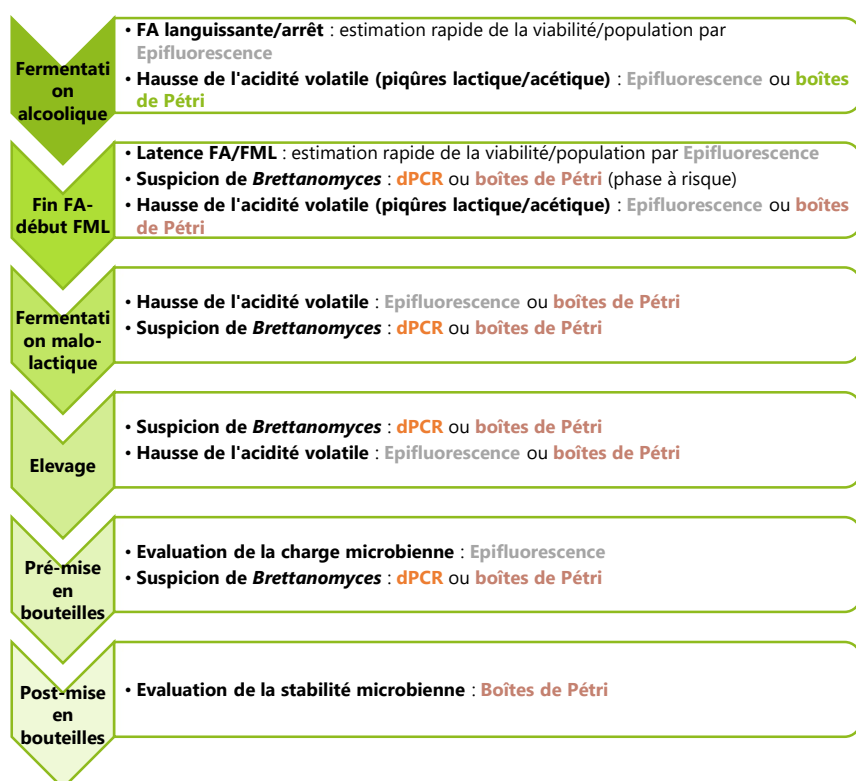
LISTE DES ANALYSES REALISEES

Analyses microbiologiques

Les analyses microbiologiques sont réalisées par le LACO, laboratoire du groupe basé à Suze-la-Rousse, spécialisé en microbiologie.

Selon la problématique rencontrée et le stade d'évolution du vin, nous proposons un panel d'analyses adapté, comprenant notamment :

- Observation microscopique
- Épifluorescence
- Mise en culture sur boîte de Pétri
- dPCR



Notre accompagnement permet de sélectionner les analyses les plus pertinentes pour un diagnostic rapide et fiable

Epifluorescence	Cultures sur boîte de Pétri	dPCR
Dénombrer les levures/bactéries vivantes et VNC par comptage direct au microscope à fluorescence	Dénombrer de micro-organismes vivants	Dénombrer les levures du genre <i>Brettanomyces</i> vivantes et VNC
24h	<i>Brettanomyces</i> 7 jours	7 jours
	Levures+Moisissures 2 j	
	Bactéries lactiques ou Bactéries acétiques 7 j	

LISTE DES ANALYSES REALISEES

Analyses sensorielles

Pour les clients ne bénéficiant pas d'un forfait de conseil œnologique, nous proposons également :

- Des commentaires de dégustation ;
- Des dégustations d'assemblage ;
- Un accompagnement ponctuel à la prise de décision.

Essais œnologiques

Essais personnalisés (collage, acidification, tanisage, désacidification...) afin de déterminer le produit et la dose les mieux adaptés à votre vin et à votre objectif œnologique.

Chaque essai comprend :

- Un témoin non traité ;
- Jusqu'à 5 modalités (produits et/ou dosages) ;
- Une dégustation comparative avec commentaires et recommandations.

Analyses de stabilité avant mise en bouteille

Ensemble des contrôles indispensables avant mise en bouteille afin de garantir la stabilité de vos vins :

- Stabilité protéique
 - Test à la chaleur
 - Bentotest
- Stabilité tartrique
 - Test de tenue au froid
 - Test MiniContact® (Check Stab)
 - Possibilité de réaliser des essais comparatifs avec différents produits de stabilisation (CMC, KPA, etc.) afin de déterminer la solution la plus adaptée.
- Tests spécifiques
 - Test de pinking
 - Test de rosissement
 - Indice de colmatage (0,65 µm – 1,2 µm – 3 µm)

LISTE DES ANALYSES REALISEES

Analyses spécifiques (sous traitance))

Grâce à notre réseau de laboratoires partenaires, nous pouvons réaliser de nombreuses analyses spécialisées. Cette liste est non exhaustive ; n'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.

Exemples d'analyses proposées :

- Dosage des éthylphénols et de l'éthylgäïacol
- Dosage de l'ochratoxine A (OTA)
- Recherche de résidus de pesticides
- Dosage du méthanol
- Dosage des sulfates
- Extrait sec réduit
- Dosage des allergènes
- Dosage des haloanisoles
- Dosage des phtalates

Notre équipe reste à votre disposition pour étudier toute demande d'analyse spécifique et vous orienter vers la solution la plus adaptée à vos besoins.

LISTE DES ANALYSES REALISEES

Analyses officielles

Concours

Analyses officielles requises selon les paramètres définis par le règlement de chaque concours.

AOC / AOP ou IGP avec délivrance de conformité

Analyses nécessaires à l'obtention de la conformité des vins en AOC/AOP ou IGP, conformément aux exigences de l'Organisme d'Inspection (OI), aux cahiers des charges et à la réglementation en vigueur.

Analyses Export

Analyses destinées à l'exportation en fonction des exigences du pays de destination.

Une analyse export « classique » comprend la délivrance de deux bulletins d'analyses incluant notamment :

- Titre alcoométrique volumique (TAV)
- Glucose+Fructose
- Acidité totale
- pH
- Acidité volatile
- Acidité fixe
- SO₂ libre et total
- Densité
- Extrait sec
- Acide sorbique

Elle comprend également les certificats de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation. Selon les exigences du pays importateur, des paramètres complémentaires peuvent être ajoutés sur demande.

Lorsque certaines analyses sont réalisées par un laboratoire partenaire, elles font l'objet d'un bulletin d'analyses non accrédité transmis séparément.

FEOGA MCR : Analyse comprenant : Titre alcoométrique volumique (TAV) et Degré Brix

FEOGA VIN : Analyse comprenant : Titre alcoométrique volumique (TAV) et Glucose+Fructose

CONSEIL ŒNOLOGIQUE

Vacations ponctuelles, ou forfait global annuel ?

... un accompagnement technique tout au long de la vie du vin

Vacations de conseil

Pour toute intervention ponctuelle (dégustation au laboratoire, en cave, assemblages, accompagnement technique spécifique, etc.), un devis est établi sur demande. L'acceptation du devis ainsi que des conditions générales de vente vaut contractualisation de la prestation.

En l'absence de devis préalable, les prestations œnologiques sont facturées sur la base de la grille tarifaire horaire en vigueur.

CONSEIL ŒNOLOGIQUE

Forfait de suivi annuel

Le suivi œnologique est défini en fonction des besoins spécifiques et des attentes de chaque client. Il est proposé sous forme de forfait annuel, valable du **1er août de l'année en cours au 31 juillet de l'année suivante**, avec renouvellement par tacite reconduction.

Exemple de forfait global de suivi œnologique :



Le forfait inclut un crédit d'analyses courantes exprimé en équivalent paramètres, **ainsi qu'une interprétation des résultats**, mais également des conseils techniques tout au long de la campagne.

D'autres formules de suivi peuvent être élaborées à la demande du client.

Dans tous les cas, un devis personnalisé est établi préalablement, en fonction des caractéristiques du domaine (**volumes vinifiés, volumes en stock, volumes embouteillés, proportion de vins élevés en fûts, etc.**) et du niveau d'accompagnement œnologique souhaité.

Ce devis précise le contenu du suivi prévu pour la campagne à venir (**du 1er août au 31 juillet**) : nombre d'échantillons inclus en analyses courantes, conseils sur bulletins analytiques, visites techniques, accompagnement en cave, etc.

Concernant les analyses, seules les **analyses courantes** sont incluses dans le forfait. Les **analyses accréditées, microbiologiques, fines, spécifiques ou sous-traitées**, ainsi que les analyses non incluses dans nos menus (test de pinking, indice de colmatage, minicontact, etc.), font l'objet d'une facturation complémentaire, sur une base mensuelle.

Afin d'assurer un suivi œnologique optimal, l'ensemble des informations nécessaires au bon accompagnement devra être porté à notre connaissance tout au long de la campagne.

Le responsable d'exploitation demeure seul décisionnaire quant à l'opportunité et aux modalités d'application des conseils formulés.

CONSEIL AGRONOMIQUE



**Julien Vigne - Consultant
agronomique viticole**

Nos prestations :

- Gestion du vignoble
 - Suivi technique parcellaire
 - Gestion des sols
 - Fertilisation sur mesure - analyses de sols et pétioles
- Pilotage de la production
 - Suivi maturité - dégustation des baies
 - Optimisation rendement / qualité
 - Stratégie vendanges selon le profil de vin visé
- Protection du vignoble
 - Conseil phytosanitaire stratégique (CSP) et Spécifique - LACO certifié sous le n°2600031
 - Réduction des intrants
 - Certification BIO et HVE



Un accompagnement de terrain, concret et indépendant

Notre accompagnement repose sur une présence terrain régulière, une analyse fine des parcelles et une approche pragmatique adaptée à chaque exploitation.



De l'implantation à la récolte, nous apportons une expertise indépendante pour optimiser les performances agronomiques, anticiper les risques et répondre aux enjeux réglementaires et environnementaux.

Optimiser votre vignoble, sécuriser vos récoltes



ACCOMPAGNEMENT CERTIFICATION HVE

ACCOMPAGNEMENT A LA

CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



OBJECTIF :
Mettre en place
et maintenir la
certification



- ✓ Accompagnement **personnalisé**
- ✓ **Formation** pour comprendre et s'évaluer
- ✓ **Conseils techniques et stratégiques**
- ✓ Mise à disposition d'**outils de traçabilité simples**
- ✓ Suivi annuel et aide à l'**amélioration continue**
- ✓ Techniciens **disponibles et à l'écoute**
- ✓ **Structures coopératives** ou **caves particulières**

Qu'est ce que la certification HVE?

- Démarche volontaire qui vise à identifier et valoriser les pratiques les plus respectueuses de l'environnement
 - S'appuie sur les indicateurs et une exigence de résultats qui portent sur l'intégralité de l'exploitation.
 - Fondée sur 4 thématiques :
 - » Préservation de la biodiversité (insectes, haies, nombre d'espèces...)
 - » Stratégie Phytosanitaire
 - » Gestion de la fertilisation
 - » Gestion de la ressource en eau
- L'engagement dans la certification est établi pour une durée de 3 ans, avec des suivis annuels pratiques



Pourquoi s'engager dans la démarche ?

- Valorisation de vos pratiques culturales et de vos produits.
- Démarche d'amélioration continue : se poser les bonnes questions en matière d'agro-environnement afin de prendre des décisions à court, moyen et long terme.

Pourquoi s'engager dans la démarche ?

- Valorisation de vos pratiques culturales et de vos produits.
- Démarche d'amélioration continue : se poser les bonnes questions en matière d'agro-environnement afin de prendre des décisions à court, moyen et long terme.



Comment se déroule l'accompagnement personnalisé ?

NOTRE SERVICE

- Formation : Comprendre les principes de la certification
- Préparation en amont + visite sur l'exploitation = réalisation de votre dossier en intégralité.
- Conseils techniques et stratégiques
- Analyse de vos pratiques chaque année pour le suivi de la certification
- Présence lors des audits de l'organisme certificateur

DOCUMENTS REMIS

Rapport d'audit
comprenant tous les
documents et outils de
calcul des indicateurs



CONSEILS PRATIQUES

Protocoles pour les prélèvements

Une attention particulière doit être portée à l'échantillonnage afin de garantir la représentativité des analyses réalisées, qu'il s'agisse d'analyses de maturité, de moûts ou de vins. L'échantillonnage demeure sous la responsabilité du propriétaire ou de l'exploitant. Les étiquettes d'identification doivent être correctement renseignées afin de permettre une prise en charge optimale des échantillons par le laboratoire.

Contrôles de maturité

L'échantillon doit être représentatif de la parcelle suivie.

MODE OPERATOIRE :

- Le prélèvement doit, dans la mesure du possible, être réalisé par **une seule et même personne**, afin de garantir une cohérence de suivi.
- Sélectionner **deux rangs de vigne au hasard** ; les prélèvements successifs devront être effectués sur ces mêmes rangs tout au long du suivi.
- Prélever **200 baies**, réparties sur les deux rangs et sur les deux faces de végétation.
- Réaliser un prélèvement sans sélection visuelle, en alternant les baies **en haut et en bas des souches**, ainsi **qu'à l'intérieur et à l'extérieur de la végétation**.
- Les baies doivent être **pressées avant dépôt au laboratoire**.

Toute analyse de maturité transmise non pressée fera l'objet d'une **facturation complémentaire par échantillon pour le pressage**.

NOTES

- Afin d'assurer un **suivi comparatif d'un millésime à l'autre**, il est recommandé d'effectuer les prélèvements sur les mêmes parcelles.
- En cas de suspicion d'hétérogénéité d'une parcelle, ce protocole pourra être complété par d'autres méthodes d'échantillonnage : analyse de grappes issues d'un pied complet, prélèvements en différents points de la parcelle, etc.

CONSEILS PRATIQUES

Protocoles pour les prélèvements

Moût, moût en fermentation

MODE OPERATOIRE

- Utiliser une **bouteille de 25 cl.**
- Bien **dégorger le robinet dégustateur** avant le prélèvement.
- Remplir la bouteille à environ **$\frac{3}{4}$ de son volume.**
- Ne pas utiliser de **bouchon blanc à vis** : laisser l'échantillon ouvert ou utiliser un **bouchon en liège fendu.**

NOTES

- En vinification en rouge, il faut effectuer les prélèvements **après** remontage pour garantir l'homogénéité.

Vin, analyse courante

MODE OPERATOIRE

- Utiliser une **bouteille de 25 cl équipée d'un bouchon blanc à vis.**
- Prélever l'échantillon **de préférence à l'aide d'un plongeur par le haut de la cuve** ou, à défaut, au robinet dégustateur après dégorgement.
- Remplir la bouteille **complètement** afin de limiter les échanges gazeux.

NOTES

- Vérifier **l'homogénéité de la cuve**, notamment après toute intervention récente (assemblage, ajout de SO₂, traitement œnologique, etc.).
- Éviter tout prélèvement uniquement en surface du vin.

CONSEILS PRATIQUES

Protocoles pour les prélèvements

Avant mise en bouteille / Analyses de stabilité

MODE OPERATOIRE

- Utiliser une **bouteille de 75 cl munie d'un bouchon adapté**.
- Réaliser le prélèvement **par le haut de la cuve à l'aide d'un plongeur**. L'utilisation du robinet dégustateur est déconseillée, celui-ci pouvant provoquer un **dégazage du CO₂** ainsi qu'un **enrichissement métallique de l'échantillon**.
- Remplir la bouteille **complètement**.

NOTES

- Prévoir un **délai minimum de deux semaines avant la mise en bouteille**, afin de permettre la réalisation complète des analyses de stabilité (notamment la tenue au froid, nécessitant une semaine) et, si nécessaire, la mise en œuvre d'éventuels traitements correctifs.
- Les résultats analytiques sont **valables à la date de réalisation de l'analyse**.
- Après application des corrections préconisées, un **contrôle analytique complémentaire** est recommandé comprenant, a minima : **TAV, AV, AT, pH, SO₂, CO₂, turbidité**, ainsi que les **protéines si une instabilité avait été détectée**.
- Au minimum **deux jours ouvrés avant la mise**, il est recommandé de recontrôler : **SO₂, CO₂, turbidité**, et, selon les besoins, **l'indice de colmatage**.
- Comme précédemment, veiller à **l'homogénéité de la cuve** et éviter tout prélèvement uniquement en surface.

CONSEILS PRATIQUES

Protocoles pour les prélèvements

Analyse accréditée

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

MODE OPERATOIRE

- Fournir un échantillon d'un volume minimum de 75 cl.
- Réaliser le prélèvement conformément au mode opératoire applicable aux analyses avant mise en bouteille.
- Joindre l'étiquette de demande d'analyse, en veillant à préciser clairement la nature de l'analyse accréditée demandée :

TYPE D'ANALYSE A PRECISER

- Concours : préciser le nom du concours (*Concours Général Agricole, Orange, etc.*).
- IGP : préciser l'IGP revendiquée (*IGP Pays d'Oc, IGP Gard, etc.*), ainsi que le cépage, si requis.
- Export : indiquer le pays de destination (*Japon, Chine, etc.*).
- AOC / AOP : préciser l'appellation concernée.
- Autres analyses officielles : enrichissement, contrôle de mise, ou toute demande réglementaire spécifique.

INFORMATIONS OBLIGATOIRES A RENSEIGNER SUR L'ETIQUETTE

Les informations suivantes sont indispensables pour la prise en charge de l'échantillon :

- Numéro de cuve ou numéro de lot,
- Millésime,
- Appellation,
- Volume présenté,
- Couleur du vin (cocher la case correspondante),
- Nom exact du demandeur sous lequel le bulletin d'analyse devra être émis (*domaine, société, cave, raison sociale, etc.*).

Il est impératif que les informations renseignées sur l'étiquette correspondent strictement à celles figurant sur les documents officiels associés :

- Demande papier adressée au syndicat ou organisme certificateur,
- Dossier d'inscription à un concours,
- Lettre de crédit ou document d'exportation, le cas échéant.

Pour les analyses destinées à un concours, il est recommandé de joindre, dans la mesure du possible, une copie de la fiche d'inscription.

CONSEILS PRATIQUES

Protocoles pour les prélèvements

Analyse accréditée (suite)

DELAI DE REALISATION

Le délai de réalisation des analyses est de 2 jours ouvrés à compter de la réception de l'échantillon au laboratoire.

TRANSMISSION DU BULLETIN D'ANALYSE

Le bulletin d'analyse est transmis par courrier et/ou par voie électronique, sous réserve de l'existence d'une convention de preuve entre le client et le laboratoire.

IMPORTANT – Analyses officielles sous accréditation COFRAC

Dans le cadre d'une analyse officielle portant le logo COFRAC, aucune modification relative à l'identification du vin ne pourra être effectuée après l'enregistrement de l'échantillon par le laboratoire, notamment concernant :

- Le numéro de cuve,
- Le numéro de lot,
- Le nom commercial,
- La marque commerciale.

Toute demande de modification ou réclamation devra être formulée par écrit dans un délai maximum d'une semaine suivant la réception du rapport d'analyse.

Selon la nature de la demande, une nouvelle analyse sur un nouvel échantillon pourra être exigé.

À réception des échantillons, le laboratoire adresse au client un accusé de réception de demande d'analyse, permettant de vérifier l'ensemble des informations transmises.

Il appartient au client de s'assurer de l'exactitude des informations communiquées et de signaler toute erreur dans les meilleurs délais. En cas d'erreur imputable au client et constatée après émission du bulletin d'analyse, une modification du bulletin pourra être réalisée dans un délai maximum d'une semaine suivant sa réception.

Cette prestation de modification fera l'objet d'une facturation.

Le client devra, le cas échéant, détruire l'ensemble des bulletins antérieurs faisant l'objet de la demande de modification ou de réclamation. Un duplicata peut être délivré sur simple demande.

CONSEILS PRATIQUES

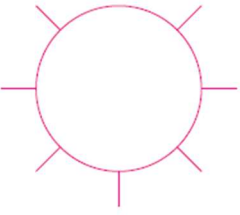
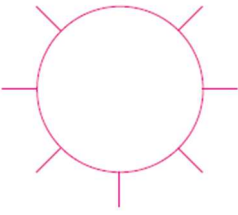
Renseignement de la demande d'analyses

Au laboratoire
l'étiquette qui
accompagne votre
échantillon est
coupée en 2.

**La partie
supérieure reste
sur la bouteille et
ne doit comporter
aucune mention,
elle est destinée
uniquement au
laboratoire.**

Cochez le menu qui
convient en
fonction de
l'évolution du vin.

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 ».

LABORATOIRE MOURIESSE		LABORATOIRE MOURIESSE	
			
analyse.cdp@labo-mouriesse.com 04 90 83 56 15		analyse.cdp@labo-mouriesse.com 04 90 83 56 15	
☐ 1 MATURITÉ ☐ 2 MOÛT NON FERMENTÉ ☐ 3 MOÛT EN FERMENTATION ☐ 4 FIN DE F. A. ☐ 5 SUIVI DE F.M.L. ☐ 6 ANALYSE COMPLÈTE ☐ 6 BIS ANALYSE COMPLÈTE + COULEUR ☐ 7 SUIVI CUVE (élevage) ☐ 8 AV SO ₂ , L, SO ₂ , T ☐ 9 MISE EN BOUTEILLE ☐ 9 BIS MISE EN BIB ☐ 10 APRÈS MISE EN BOUTEILLE ☐ 11 SO ₂ , L, SO ₂ , T, CO ₂ , NTU ☐ 12 BILAN NUTRITIONNEL	AUTRES PARAMÈTRES : MICROBIOLOGIE : ☐ BRETT ☐ LEVURE ☐ BACT. Acétique ☐ BACT. Lactique ☐ ÉPIFLUO. ☐ BOÎTE ☐ PCR	ANALYSES COFRAC Couleur : Rouge ☐ Rosé ☐ Blanc ☐ APPELLATION Volume Millésime 1 EXPORT (pays :) ☐ Numéro de lot 2 AGRÈMENT : ☐ 3 CONCOURS : • ☐ (préciser) • ☐ 4 AUTRE : ☐	Pour les analyses COFRAC, cocher la case au recto et compléter les informations au verso
Millésime : ☐ Rouge ☐ Rosé ☐ Blanc CUVE N° : CAVE : Date de prélèvement :		CUVE N° : CAVE : Date de prélèvement :	
☐ COFRAC remplir au dos			

La partie inférieure des étiquettes reste au secrétariat, les informations que vous y avez mentionnées sont saisies.
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.

CONSEILS PRATIQUES

Menus analytiques

MENU 1 – MATURITE

Degré probable - Sucre - Acidité totale - Indice de maturité (sucre/acidité) - pH - Potassium - Azote assimilable

Degré probable : calcul à partir du rendement théorique des levures de 16.83 g/l pour 1%Vol.

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 ne sont pas conservés, ils sont jetés.

L'échantillonnage et les informations fournies par le client sont sous sa responsabilité.

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

MENU 2 – MOUT NON FERMENTE

(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 – ANALYSE COMPLETE

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

MENU 6 BIS- ANALYSE COMPLETE + DO280 + Intensité colorante

MENU 7 – SUIVI CUVE (élevage)

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

MENU 8 – Acidité volatile - SO₂ libre - SO₂ total

MENU 9 – MISE EN BOUTEILLE

TAV - glucose-fructose - Acidité volatile - Acidité totale - pH - SO₂ libre - SO₂ total - Acide L-malique - CO₂ - NTU - Tenue au froid - Fer - SO₂ actif - Bilan nutritionnel
Vins blancs et rosés : Cuivre - Protéines **Vins rouges** : Intensité colorante - DO 280

MENU 9 BIS- MISE EN BIB

TAV - glucose-fructose - Acidité volatile - Acidité totale - pH - SO₂ libre - SO₂ total - Acide L malique - CO₂ - NTU - SO₂ actif - Bilan nutritionnel
Vins blancs et rosés : Protéines

MENU 10 – APRES MISE EN BOUTEILLE

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

MENU 11 – SO₂ libre - SO₂ total - CO₂ - NTU

CONSEILS PRATIQUES

Horaires d'ouverture / dépôt d'échantillons

Le laboratoire est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h. Le dépôt devra se faire avant 12h pour avoir les résultats dans la journée.

Pendant les vendanges, lors des ouvertures planifiées de 9h à 12h le samedi, le dépôt doit s'effectuer avant 11h.

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.

CONTACTS ET AUTRES INFORMATIONS UTILES

Nous situer

Laboratoire d'œnologie Mouriesse

338, Allée Raimbaud d'Orange
84350 COURTHEZON

Coordonnées GPS : 44.08954, 4.877089



Contacts

Site internet : www.oenologie-mouriesse.com



Téléphone : 04 90 83 56 15

e-mail labo : analyse.cdp@labo-mouriesse.com

e-mail administratif : contact@labo-mouriesse.com

œnologues :

Aurélie L'HOMME : 07 48 13 25 72

Antoine DOUZIECH : 06 24 00 26 13