

Conseils et suivis personnalisés



Analyses de vins et spiritueux



Dégustations



Catalogue des prestations

Laboratoire Mornet Œnologie

Application : 01/04/2019



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Coordonnées :

Laboratoire Mornet Oenologie

55, route côte de beauté – 17120 Boutenac-Touvent (France)

Tel : 05 46 94 11 25 - contact@mornet-oenologie.fr – <http://mornet-oenologie.fr>

Directeur : François Mornet, Œnologue

Nos missions

- ✓ Réalisation d'analyses physico-chimiques sur vins et spiritueux :

Le laboratoire est habilité par l'INAO pour réaliser les analyses de revendication IGP, AOP

- ✓ Dégustations
- ✓ Accompagnement technique
- ✓ Conseils personnalisés

La démarche qualité et notre accréditation Cofrac

Depuis 30 ans, le laboratoire est accrédité par le Cofrac (Comité Français d'Accréditation) sur les vins, Pineaux des Charentes et spiritueux. Nous déployons et entretenons un système qualité qui répond aux exigences de la norme internationale ISO/IEC 17025 concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais. Un audit est réalisé tous les 15 mois par le Cofrac pour revalider notre compétence.

Le laboratoire met en œuvre des méthodes d'analyses officielles issues du recueil de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) ainsi que des méthodes internes.

La portée d'accréditation du laboratoire N°1-1650 est disponible sur le site : www.cofrac.fr.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Contrat et conditions particulières

L'acceptation des conditions du présent catalogue fait foi de contrat. Tout enregistrement d'échantillon implique de la part du demandeur l'adhésion pleine et entière aux conditions décrites dans ce document concernant les prestations et la tarification en vigueur. Toute demande de conditions particulières n'entrant pas dans le cadre du présent document fait l'objet d'un contrat écrit entre le client et le laboratoire.

L'annulation complète de la demande ne peut être réalisée qu'avant le début des travaux.

Confidentialité

Les informations relatives au client ne sont jamais rendues publiques par le laboratoire. Seuls des résultats d'analyses anonymés peuvent faire l'objet d'étude.

Chaque membre du laboratoire signe un engagement assurant la confidentialité des données fournies par les clients et générées au laboratoire.

Impartialité

Le laboratoire s'engage à réaliser ses activités en toute impartialité et à ne pas accepter de pressions commerciales, financières ou de toute autre nature. Dans le déploiement de son système qualité, le laboratoire met en œuvre des actions visant à éliminer les risques liés à une perte d'impartialité. Chaque membre du personnel signe un engagement d'impartialité.

Réception des échantillons

Le client est responsable du contenu et de l'identification des échantillons. Les volumes nécessaires sont indiqués dans le présent catalogue.

Le laboratoire se réserve la possibilité de refuser un échantillon qui ne présenterait pas, en apparence, les qualités ou caractéristiques requises pour l'analyse.

Lors de son dépôt au laboratoire, l'échantillon doit pouvoir être clairement identifié :

- ✓ nom du demandeur
- ✓ nature du produit : vin/pineau/cognac...
- ✓ nom commercial ou marque commerciale du produit
- ✓ N° de lot
- ✓ N°cuve
- ✓ Volume
- ✓ ...

Pour les analyses de concours ou d'export, le laboratoire incite le client à apporter un échantillon tiré bouché.

Méthodes d'analyse

Le laboratoire incite le client à formaliser sa demande d'analyse par échantillon via le formulaire papier « Demande d'analyse ».

Par ailleurs, le client peut signer une « Délégation de demande d'analyse » qui autorise le laboratoire à choisir les méthodes appropriées et la sous-traitance pour tous les échantillons. Elle est valable 2 ans.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Ces deux documents sont présents au laboratoire, dans le catalogue et téléchargeables sur le site internet : <https://mornet-oenologie.fr/documents-utiles/>.

En l'absence de tout document, le laboratoire choisit les méthodes appropriées.

Sous-traitance

En signant une délégation de demande d'analyse, le client accepte la sous-traitance régulière de certains paramètres et laisse au laboratoire le choix du sous-traitant.

Si le laboratoire ne peut exceptionnellement pas honorer les prestations décrites, le client en sera immédiatement informé. Les prestations habituellement sous-traitées sont mentionnées dans le catalogue. Le laboratoire choisit le sous-traitant réputé compétent et garde la responsabilité des travaux effectués. Si le client choisit le sous-traitant, la responsabilité des travaux effectués lui incombe. Les résultats d'analyses sous-traitées sont incorporés au rapport du laboratoire et sont mentionnés comme tels.

Transmission des résultats

Les rapports d'analyse ne sont transmis qu'au demandeur de l'analyse sauf demande explicite écrite de ce dernier.

Les résultats d'analyse et les déclarations de conformité délivrées par le laboratoire concernent uniquement l'échantillon fourni par le client.

Les rapports d'analyses officielles comportent le logo COFRAC et sont envoyés au demandeur par courrier papier en un exemplaire, accompagnés de la facture. À la demande du client, ces rapports peuvent également être envoyés par courrier électronique.

Les rapports d'analyses de routine ne comportent pas de logo COFRAC. Ils sont transmis sous forme d'un rapport d'analyse par courrier électronique. A la demande du client, ces rapports peuvent également être envoyés par courrier papier.

Une réédition de rapports d'analyse et/ou de certificat de pureté fait l'objet d'une facturation.

Modification de rapport d'analyse accrédité COFRAC

La **modification** d'un rapport d'analyse inclut un ajout ou un retrait d'informations, une modification d'informations déjà présentes sur le rapport d'analyse.

Avant l'édition du rapport d'analyses : la demande d'analyse (informations sur l'échantillon et analyses à effectuer) peut être modifiée.

Après l'édition du rapport d'analyses : il est impossible de modifier le nom commercial ou la marque commerciale du produit testé sans le ré-analyser. C'est pour cela que le laboratoire incite le client à formuler très clairement sa demande d'analyse.

Pour toutes autres types de modifications, le client rédige une demande écrite au laboratoire indiquant les modifications à effectuer et les raisons de ses modifications. Le laboratoire réémet un nouveau rapport comportant les modifications identifiées. Ce nouveau rapport portant la mention « annule et remplace le rapport n°... » est renvoyé au client accompagné d'un courrier explicatif reprenant la demande du client.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Si le client souhaite que le laboratoire effectue des travaux complémentaires, ce dernier les réalise s'il dispose toujours de l'échantillon, et dans un délai raisonnable correspondant à la limite de stabilité de la matrice. Sinon le client en ramène un nouveau.

Déclaration de conformité

Pour les analyses officielles, le laboratoire établit une déclaration de conformité analytique de l'échantillon analysé vis-à-vis d'un document de référence (ex : cahier des charges...) mentionné sur le bulletin d'analyse. La déclaration de conformité s'effectue sur la base des résultats d'analyses rendus sous accréditation (précédés d'une * sur le bulletin). La prise en compte ou non de l'incertitude de mesure pour déclarer la conformité est également spécifiée. Si le produit est déclaré non-conforme, il est également précisé le ou les paramètres responsables.

Reproduction des rapports d'analyse

Le laboratoire n'autorise pas le client à reproduire ou à faire référence à l'accréditation (dans ses supports de communication par exemple). En cas de non-respect de cette règle, le laboratoire ne peut en être tenu pour responsable. Le client peut toutefois formuler une demande spécifique qui sera étudiée.

Site internet

Les conditions relatives à l'utilisation du site internet **mornet-œnologie.fr** sont mentionnées sur celui-ci.

Réclamations

Les clients peuvent formuler des réclamations au laboratoire, par oral ou par écrit. Le délai d'acceptation de la réclamation après la fin des travaux est de 3 mois. Une réclamation formulée ne suspend pas le paiement par le client des travaux concernés.

Lors de la réception d'une réclamation, le laboratoire l'enregistre et accuse réception auprès du réclamant.

Lorsque la réclamation concerne des travaux dont le laboratoire a la responsabilité, le laboratoire l'accepte et engage son traitement. Le client est informé de l'avancement et des conclusions établies dans un délai raisonnable.

Pour plus de détails sur le processus de traitement des réclamations, le client peut s'adresser au laboratoire.

Tarification

Les tarifs en €HT indiqués dans ce catalogue sont revus annuellement.

Facturation

Deux modes de facturation sont possibles :

- Une facture est émise à chaque série d'échantillons traitée.
OU
- Au cours du mois, un relevé est émis à chaque série d'échantillons traitée et une facture émise en fin de mois reprend l'ensemble des relevés émis dans le mois écoulé.



SPIRITUEUX

Analyse export (Français/Anglais)	<i>Volume d'échantillon : 500 mL</i>
----------------------------------------------	--------------------------------------

Masse Volumique
Titre Alcoométrique Volumique Brut
Titre Alcoométrique Volumique Réel
Obscuration
Extrait Sec
Acidité Volatile
Acidité Totale
Méthanol
Substances volatiles*
Furfural
Esters Totaux

Optionnel : Certificat de pureté

**Déterminées par Chromatographie en Phase Gazeuse – voir le détail p. 16.*

Pthalates	<i>Volume d'échantillon : 125 mL</i>
------------------	--------------------------------------

DBP
DEHP
DINP

Analyse sous-traitée

LIQUEUR

Analyse export (Français/Anglais)	<i>Volume d'échantillon : 500 mL</i>
----------------------------------------------	--------------------------------------

Masse Volumique
Titre Alcoométrique Volumique
Sucres Totaux
Acidité Volatile
Méthanol
Substances volatiles



VIN D'APPELLATION

Revendication / Concours	Volume d'échantillon : 250 mL
Titre Alcoométrique Volumique	
Glucose-Fructose	
Acidité Volatile (meq/L)	
Acidité Totale (meq/L)	
SO ₂ libre	
SO ₂ total	
Acide Malique (<i>rosé et rouge</i>)	Avec Déclaration de Conformité

PINEAU DES CHARENTES

Revendication / Concours	Volume d'échantillon : 250 mL
Titre Alcoométrique Volumique	
Glucose/Fructose	
Acidité Totale (meq/L)	
Acidité Volatile (meq/L)	
SO ₂ total	Avec Déclaration de Conformité

MOUT CONCENTRE RECTIFIE

	Volume d'échantillon : 500 mL
Titre Alcoométrique Acquis	
Degré Brix	
Sucres Totaux	
Titre Alcoométrique Potentiel	



ITINERAIRE VIN DE DISTILLATION - COGNAC

Contrôle maturité

Echantillon : 200 baies

 Titre Alcoométrique Potentiel
 Acidité Totale
 pH

 Option possible :
 - Azote assimilable
 - Poids des 200 baies

MOULT

Fin de fermentation alcoolique (Fin FA)

Volume d'échantillon : 60 mL

 Glucose - Fructose
 Acidité Volatile

Option possible : TAV

VIN

Bilan vin de distillation

Volume d'échantillon : 125 mL

 Titre Alcoométrique Volumique
 Acidité Volatile
 Acide lactique ou Acide malique
 pH

Option possible : Glucose – Fructose

VIN

Micro distillation – double chauffe (type Martell)

Volume d'échantillon : 1500 mL

VIN

Micro Martell

Volume d'échantillon : 1500 mL

 Titre Alcoométrique Volumique
 Acidité Volatile
 Glucose - Fructose
 Micro Distillation

VIN

Micro distillation – double chauffe (type Martell) + CPG*

Volume d'échantillon : 1500 mL

Composés volatiles

 Option possible :
 dégustation – bilan vin de distillation

*Chromatographie phase Gazeuse- cf composés p 16.

VIN

Simple micro distillation (type Hennessy) + CPG

Volume d'échantillon : 125 mL

Composés volatiles

Option possible : TAV - Acidité Volatile

VIN

Chromatographie en phase gazeuse

Volume d'échantillon : 60 mL

Composés volatiles

Option possible : dégustation

EDV

Obscuration

Volume d'échantillon : 500 mL

 Titre Alcoométrique Volumique Réel
 Titre Alcoométrique Volumique Brut
 Obscuration (réel – brut)

Option possible : dégustation

COGNAC


Prestations complémentaires : dégustations, assemblages. RDV page 14.



ITINERAIRE VIN DE BOUCHE

MOUT

Contrôle maturité*Echantillon : 200 baies*

Titre Alcoométrique Potentiel

Acidité Totale

pH

Azote assimilable

Option possible :

Poids des 200 baies – Maturité phénolique

MOUT

Pré-fermentation alcoolique*Volume d'échantillon : 125 mL*

Titre Alcoométrique Potentiel

Acidité Totale

pH

Azote assimilable

Turbidité*

***Prélever l'échantillon après débouillage !**

VIN

Fin de fermentation alcoolique*Volume d'échantillon : 60 mL*

Glucose - Fructose

Acidité Volatile

Option possible : TAV

pH

VIN

Stabilité protéique*Volume d'échantillon : 60 mL*

Chauffage + mesure turbidité

VIN

Suivi de fermentation malolactique*Volume d'échantillon : 60 mL*

Acide Malique / Lactique

Acidité Volatile

VIN

Suivi élevage*Volume d'échantillon : 60 mL*SO₂ libre

Acidité Volatile

Option possible : TAV

SO₂ total

VIN

Stabilité tartrique*Volume d'échantillon : 60 mL*

Degré Instabilité Tartrique

Analyse sous-traitée**Revendication Vin d'Appellation** : voir analyses réglementaires page 7.**Prestations complémentaires** : dégustations, assemblages. RDV page 14.



ITINERAIRE PINEAU DES CHARENTES

Contrôle maturité*Echantillon : 200 baies*
 Titre Alcoométrique Potentiel
 Acidité Totale
 pH

Option possible : Poids des 200 baies

Dégustation pour avis*Volume d'échantillon : 60 mL***Contrôle fabrication***Volume d'échantillon : 250 mL*
 Titre Alcoométrique Volumique
 Glucose - Fructose
 Acidité Totale
 pH

Collage*Volume d'échantillon : 750 mL*
 Acidité Totale
 pH
 Acide Lactique
 SO₂ total
 Fer
 Cuivre

Option possible : TAV

Suivi fermentation malolactique*Volume d'échantillon : 60 mL*
 Acide Lactique
 SO₂ total

Analyse complète*Volume d'échantillon : 500 mL*
 Titre Alcoométrique Volumique
 Glucose-Fructose
 Acidité Volatile
 Acidité Totale
 pH
 Acide Lactique
 SO₂ total
 Fer
 Cuivre

**Revendication Pineau des Charentes** : voir analyses réglementaires page 7.**Prestations complémentaires** : dégustations, assemblages. RDV page 14.



MOUT DE VINIFICATION

Moût de vinification	<i>Volume d'échantillon : 250 mL</i>
Titre Alcoométrique Acquis	
Glucose - Fructose	
Titre Alcoométrique Puissance	
Titre Alcoométrique Total	



PARAMETRES ANALYTIQUES

Accréditation COFRAC	DOSAGE	METHODE	VOLUME ECHANTILLON	
OUI	Acide acétique	Enzymatique automatique	60 mL	
	Acide citrique	Enzymatique automatique	60 mL	
	Acide L – lactique	Enzymatique automatique	60 mL	
OUI	Acide malique	Enzymatique automatique	60 mL	
OUI	Acide Sorbique	Entr vapeur - spectro UV	60 mL	
OUI	Acidité Fixe Spiritueux	Titrimétrie	60 mL	
OUI	Acidité Totale	Titrimétrie BBT	60 mL	
OUI		IRTF	60 mL	
OUI	Acidité Totale Spiritueux	Titrimétrie	60 mL	
OUI	Acidité Volatile	Distillation + titrimétrie	60 mL	
		Enzymatique automatique	60 mL	
		IRTF	60 mL	
OUI	Acidité Volatile Spiritueux	Calcul	60 mL	
	Anéthol	CPG-FID	60 mL	
		Azote Assimilable	IRTF	60 mL
		Blanc de blanc	Test à l'[H ₂ SO ₄]	60 mL
Sous-traitée	Brettanomyces	PCR quantitative	60 mL	
	Contrôle Ferrocyanure	Fer/Fer précipitable/Ferro Ferri/Excès Ferro	250 mL	
	Calcium (Ca)	Absorption atomique	60 mL	
	Cuivre (Cu)	Colorimétrie	60 mL	
		Absorption atomique	125 mL	
OUI	Degré Brix	Réfractométrie	125 mL	
	Dioxyde de carbone	Pression et calcul	1 bouteille muselée	
		IRTF	60 mL	
OUI	Dioxyde de soufre libre	Entrainement à froid, oxydation acidimétrie	125 mL	
		Iodométrie	60 mL	
OUI	Dioxyde de soufre total	Entrainement à chaud, oxydation acidimétrie	125 mL	
		Iodométrie	60 mL	
		Colorimétrie	60 mL	
	DO 325 à 1100 nm	Absorbance 325 à 1100 nm	60 mL	
	Extrait Sec Total	Densimétrie et calcul	500 mL	
	Fer (Fe)	Colorimétrie	60 mL	
		Absorption atomique	125 mL	



PARAMETRES ANALYTIQUES

<i>Accréditation COFRAC</i>	DOSAGE	METHODE	VOLUME ECHANTILLON
OUI	Glucose/Fructose Moût	Réfractométrie	125 mL
		IRTF	60 mL
OUI	Glucose/Fructose Pineau	Enzymatique automatique	60 mL
OUI		IRTF	60 mL
OUI	Glucose/Fructose Vin	Enzymatique automatique	60 mL
		IRTF	60 mL
OUI	Glucose/Fructose Liqueur	Hydrolyse+ enzymatique automatique	60 ml
OUI	Indice de Réfraction	Réfractométrie	125 mL
	Indice Polyphénols Totaux	DO 280	60 mL
	Intensité Colorante Modifiée	DO 420+520+620nm	60 mL
	pH	Potentiométrie	60 mL
IRTF		60 mL	
	Poids des 200 baies	Pesée	200 baies
OUI	Masse Volumique	Densimétrie électronique	60 mL
	Maturité phénolique	Glory	2 x 200 baies
	Saccharose	Hydrolyse + enzymatique automatique + calcul	60 mL
	Stabilité protéique	Chauffage 80°C + Tanin	60 mL
	Stabilité tartrique	Degré d'instabilité tartrique	250 mL
OUI	Sucres totaux	Iodométrie après défécation - inversion	60 mL
	Surpression à 20°C	Aphromètre	1 bouteille muselée
	Titre Alcoométrique Acquis	Distillation + Densimétrie électronique	250 mL
		IRTF	250 mL
OUI	Titre Alcoométrique Potentiel	Réfractométrie	125 mL
		IRTF	60 mL
OUI	Titre Alcoométrique Volumique	Distillation + Densimétrie électronique	250 mL
OUI	Titre Alcoométrique Volumique Pineau	IRTF	60 mL
OUI	Titre Alcoométrique Volumique Vin	IRTF	60 mL
OUI	Titre alcoométrique volumique Brut	Densimétrie électronique	60 mL
OUI	Titre alcoométrique volumique Réel	Distillation et Densimétrie électronique	250 mL
	Turbidité	Néphélométrie	60 mL
	Centilisation	Pesée / Masse volumique	Flacon tiré - bouché

CONSEILS/VISITES

- ✚ Suivis œnologiques : vin de distillation, vin de pays, Pineau des Charentes (prendre contact)
- ✚ Conseil distillation – Sur demande
- ✚ Suivis de projets effectués au laboratoire – Sur demande
- ✚ Visites sur site de l'œnologue ou de l'ingénieur conseil**
- ✚ Barème kilométrique

**Prestation facturée dans le cadre d'une visite ponctuelle effectuée sur demande et hors suivi œnologique

DEGUSTATIONS

NOUVEAU



- ✚ **Commentaires de dégustation commercial** (Français, Anglais)
volume nécessaire : 250 mL
- ✚ Vin – pineau pour avis de conformité à l'appellation
volume nécessaire : 250 mL
- ✚ Suivi de produit non-conforme au contrôle interne
volume nécessaire : 750 mL
- ✚ Spiritueux/Eau-de-vie/Microdistillat pour avis
volume nécessaire : 60 mL
- ✚ Assemblage
 - Cognac
 - Pineau
 - Vin*volume nécessaire : 250 mL de chaque référence*



VERIFICATION METROLOGIQUE DE VOS INSTRUMENTS DE MESURE

Dans le but de connaître les performances de votre matériel et d'être rassurés par rapport à la qualité de vos mesures, nous pouvons vérifier vos réfractomètres, ébulliomètres, alcoomètres et thermomètres.

La vérification des instruments est effectuée par comparaison avec nos méthodes de laboratoire accréditée COFRAC.



Réfractomètre	1. Vérification de l'état du matériel 2. Vérification de la fiabilité des mesures délivrées par le matériel	Emission d'un constat de vérification
Ebulliomètre		
Alcoomètre et thermomètre		

Tarifs sur demande.

ADMINISTRATIF

- ✚ Certificat de pureté et de libre vente
- ✚ Réédition de rapport d'analyse, de certificat de pureté, de facture

COMPOSES DOSES PAR CPG FID

		Vin Distillation (Micro)	Eau-de-vie	Spiritueux
Ethanal	<i>Aldéhydes</i>	x	x	x
Isobutanal		x		x
Formiate d'éthyle		x	x	x
Acétate d'éthyle	<i>Esters totaux</i>	x	x	x
Acétal	<i>Aldéhydes</i>	x	x	x
Méthanol		x	x	x
Butyrate d'éthyle	<i>Esters totaux</i>	x	x	x
Butanol-2	<i>Alcool Sup</i>	x	x	x
Propanol	<i>Alcool Sup</i>	x	x	x
Isobutanol	<i>Alcool Sup</i>	x	x	x
Acétate d'isoamyle		x	x	x
Alcool allylique		x	x	x
Butanol-1	<i>Alcool Sup</i>	x	x	x
Méthyl-2-butanol1	<i>Alcool Sup</i>	x	x	x
Méthyl-3-butanol1	<i>Alcool Sup</i>	x	x	x
Caproate d'éthyle			x	
Lactate d'éthyle	<i>Esters totaux</i>	x	x	x
Hexanol		x	x	x
Cis-3-hexenol		x	x	x
Caprylate d'éthyle	<i>Esters totaux</i>		x	x
Furfural			x	x
Caprate d'éthyle	<i>Esters totaux</i>		x	x
Succinate d'éthyle	<i>Esters totaux</i>		x	x
TDN			x	
Laurate d'éthyle	<i>Esters totaux</i>		x	x
Phényl2éthanol			x	
Ethanal total	<i>Calcul</i>	x		

Substances volatiles = Acidité Volatile + Acétate d'éthyle + Aldéhydes + Alcools supérieurs

Aldéhyde = Ethanal + Acétal/3

Alcools Supérieurs= Butanol 2 + Propanol + Isobutanol + Butanol1 + Méthyl-2-butanol1 + Méthyl-3-butanol