

Conseils et suivis personnalisés



Analyses de vins et spiritueux



Dégustations



# Catalogue des prestations

Laboratoire Mornet Œnologie

*Application : 01/02/2021*



## PRESENTATION DU LABORATOIRE

*Coordonnées :*

*Laboratoire Mornet Œnologie*

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

*Tel : 05 46 94 11 25 - [contact@mornet-oenologie.fr](mailto: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 version 2017 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](http://www.cofrac.fr).

### Notre démarche de responsabilité sociétale

Nous avons à cœur de réaliser toutes nos activités de manière pérenne en accord avec les principes de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). En quoi cela consiste-t-il concrètement ? Il s'agit pour nous de considérer l'humain comme notre principale ressource et l'environnement comme notre lieu de vie à respecter. Cette démarche nous pousse à réfléchir au contexte et alimente quotidiennement notre démarche d'amélioration continue.



**Un exemple très concret : pour produire moins de déchets, nous vous proposons un système de consigne pour les flacons d'échantillons : un flacon laissé = un flacon repris ! Nous nous chargeons de les remettre à votre disposition. Merci de ne pas coller d'étiquettes dessus.**

*Nous sommes à votre disposition pour plus d'informations à propos de notre démarche. Celle-ci étant collective, toutes vos idées sont également les bienvenues.*

## 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 anonymisés peuvent faire l'objet d'étude. Si le laboratoire obtient des informations sur un client de la part d'une autre source, les informations obtenues ainsi que l'identité de la source restent confidentielles. Lorsque le laboratoire est audité, il masque l'identité de ses clients.

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

### Impartialité/Indépendance

Pour respecter la réglementation, la cohérence commerciale associées à la nécessité d'effectuer une analyse sur un produit, le client s'engage à être sincère et à ne pas exercer de pressions financières ou de toute autre nature.

Le laboratoire s'engage à prescrire un produit œnologique, à définir les paramètres analytiques et donner un conseil uniquement à bon escient et en toute indépendance.

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.

### Réception des échantillons

Le client est responsable du contenu (donc du prélèvement) 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.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### Type de rapports d'analyses

Le laboratoire est en mesure de délivrer deux types de rapports d'analyses : avec ou sans logo Cofrac.

-Pour toutes les analyses réglementaires (pages 9 & 10), le laboratoire rend obligatoirement les résultats sur un bulletin comportant le logo Cofrac.

-Pour toutes les analyses de routine (pages 11 à 16), le laboratoire rend les résultats sur un bulletin ne comportant pas le logo Cofrac, sauf demande contraire du client formulée par écrit (via nos formulaires de demande d'analyse ou tout autre moyen).

### Demande d'analyse/Commande client

Le laboratoire incite le client à formaliser sa demande d'analyse par échantillon via le formulaire papier « Demande d'analyse » : type d'analyses et type de rapport (Cofrac ou non-Cofrac) souhaités. Le client peut aussi formuler sa demande sur ses propres documents ou par mail.

Pour des besoins récurrents, 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 soumis à analyse. Le client peut lister les sous-traitants avec qui il ne souhaite pas que le laboratoire travaille. La délégation de demande d'analyse est valable un an et renouvelable par tacite reconduction, sous réserve de non-modification majeure des conditions générales de vente du laboratoire.

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

En l'absence de tout document écrit, le laboratoire choisit les méthodes appropriées, les sous-traitants compétents et le type de rapport rendu au client (Cofrac ou non-Cofrac).

### Sous-traitance

Les prestations habituellement sous-traitées sont mentionnées dans le présent catalogue.

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. Le client peut spécifier les sous-traitants qu'il n'autorise pas via ce formulaire ou autre moyen de son choix (mail...).

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

Si le client choisit le sous-traitant, la responsabilité des travaux effectués lui incombe.

### Transmission des résultats

**Les rapports d'analyse ne sont transmis qu'au demandeur de l'analyse (entité recevant la facture), 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.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les rapports d'analyses officielles (pages 9 & 10) 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 (pages 11 à 16) ne comportant pas de logo COFRAC sont transmis par courrier électronique. A la demande du client, ces rapports peuvent également être envoyés par courrier papier avec la facture.

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 signifie 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 : une modification de rapport peut être à l'initiative du laboratoire ou sur demande du client. Dans ce cas, le client rédige une demande écrite au laboratoire indiquant les modifications à effectuer et les raisons de ses modifications.

Le laboratoire émet un nouveau rapport comportant les nouvelles informations. Ce nouveau rapport porte un nouveau numéro de rapport, la mention « annule et remplace le rapport n°... », une mention qui indique quels éléments ont été modifiés. Si la raison de la modification a un impact sur la validité ou l'exploitation des résultats, le laboratoire reporte le motif sur le rapport d'analyses. Le laboratoire informe le client qu'il doit détruire l'ancien rapport d'analyse.

**Le laboratoire refuse de modifier le nom commercial ou la marque commerciale de l'échantillon sans le ré-analyser. Ainsi, le laboratoire incite le client à formuler très clairement sa demande d'analyse.**



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 d'évaluation de la conformité type revendication d'appellation, le laboratoire établit sur le bulletin d'analyse une déclaration de conformité analytique de l'échantillon analysé vis-à-vis des paramètres analytiques listés dans le document de référence (ex : cahier des charges...). Ces paramètres sont obligatoirement 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 précisé le ou les paramètres analytiques responsables.

### Reproduction des rapports d'analyse

Le laboratoire n'autorise pas le client à reproduire les rapports d'analyse 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.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### 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.

Pour plus de détails sur le processus de traitement des réclamations, le client peut s'adresser au laboratoire qui lui fournira les informations.

### Tarifification

Les tarifs en €HT indiqués dans ce catalogue sont revus annuellement et prennent effet à la date d'édition du présent catalogue.

### 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 de fin de mois reprend l'ensemble des relevés du mois écoulé.

Tous ces documents sont envoyés par courrier.

Le délai de paiement des factures est fixé à 30 jours à compter de la date d'émission de la facture.

Les modes de paiement acceptés sont le virement bancaire et le chèque. Le paiement par carte bancaire n'est pas disponible.

N'hésitez pas à nous indiquer le mode de facturation le plus adapté à votre fonctionnement.

## PRESTATIONS DE CONSEILS



### CONSEILS-SUIVI-VISITES

Notre mission : vous accompagner pour l'élaboration de vins et spiritueux de qualité.

Vous pouvez nous solliciter pour l'élaboration de vos vins et cognacs, vos projets de développement de nouveaux produits, d'investissement dans du matériel...

Un aperçu des prestations réalisables :

- Visite pré-vendanges sur site (tarif sur demande) :
  - \*visite et choix des parcelles
  - \*conseils pour affiner vos itinéraires techniques
  
- Accompagnement élaboration de vin de distillation et eau-de-vie :
  - \*vinification
  - \*évaluation de la qualité des vins de distillation : analyse et dégustation des microdistillats
  - \*dégustation eau-de-vie et conseils de distillation associés
  
- Conseils pour configuration de chai / achat de matériel lié à la récolte et vinification
  
- Autres prestations possibles selon vos besoins

→ Afin d'élaborer une proposition en accord avec vos besoins, prenez contact directement par mail : [labo.mornet@orange.fr](mailto:labo.mornet@orange.fr) ou par téléphone au 05 46 94 11 25.

## PRESTATIONS DE CONSEILS

### DEGUSTATIONS

NOUVEAU



	Volume nécessaire
<b>Commentaires de dégustation commercial</b> (Français, Anglais)	250 mL
Eau-de-vie pour avis et conseils associés	60 mL
Cognac - Vin – Pineau des Charentes pour avis de conformité à l'appellation	250 mL

### PREPARATION DE COUPE/ASSEMBLAGE

Confiez-nous vos échantillons afin de préparer vos coupes de cognac ou de réaliser l'assemblage optimal :

	Volume nécessaire
Cognac	
Vin de bouche	250 mL/Ech
Pineau des Charentes	







## SPIRITUEUX

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

Masse Volumique

Titre Alcoométrique Volumique Brut

Titre Alcoométrique Volumique Réel

Obscuration

Extrait Sec

Acidité Volatile

*Optionnel : Certificat de pureté*

Acidité Totale

Méthanol

Substances volatiles\*

Furfural

Esters Totaux

*\*Déterminées par Chromatographie en Phase Gazeuse – voir le détail p. 18.*

## LIQUEUR

<b>Analyse export (Français/Anglais)</b>	<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 <sub>2</sub> libre	
SO <sub>2</sub> total	
Acide Malique ( <i>rosé et rouge</i> )	<b>Avec Déclaration de Conformité</b>

## PINEAU DES CHARENTES

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

## 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  
 AT

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 18.

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 8.



## ITINERAIRE VIN DE BOUCHE

MOU

**Contrôle maturité***Echantillon : 200 baies*

Titre Alcoométrique Potentiel  
Acidité Totale  
pH  
Azote assimilable

Options possibles :  
-Poids des 200 baies  
-Maturité phénolique

MOU

**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

Options possibles : TAV  
pH

VIN

**Stabilité protéique***Volume d'échantillon : 60 mL*

Chauffage 20 min à 80°C + 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*

SO<sub>2</sub> libre  
Acidité Volatile

Option possible : SO<sub>2</sub> total

VIN

**Stabilité tartrique***Volume d'échantillon : 60 mL*

Degré Instabilité Tartrique

Analyse sous-traitée



**Revendication Vin d'Appellation** : voir analyses réglementaires page 10.

**Prestations complémentaires** : dégustations, assemblages. RDV page 8.



## ITINERAIRE PINEAU DES CHARENTES

**Contrôle maturité***Echantillon : 200 baies*

Titre Alcoométrique Potentiel  
Acidité Totale  
pH

Option possible :  
Poids des 200 baies

**Dégustation eau-de-vie / conseil distillation***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  
SO<sub>2</sub> total  
Fer  
Cuivre  
Protéines (blanc)  
ou stabilité matière colorante (rouge)

Dégustation et essai de collage inclus.

Option possible : TAV

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

Acide Lactique  
SO<sub>2</sub> total

**Analyse complète***Volume d'échantillon : 500 mL*

Titre Alcoométrique Volumique  
Glucose-Fructose  
Acidité Volatile  
Acidité Totale  
pH  
Acide Lactique  
SO<sub>2</sub> total  
Fer  
Cuivre

**Revendication Pineau des Charentes** : voir analyses règlementaires page 10.**Prestations complémentaires** : dégustations, assemblages. RDV page 8.



## MOUT DE VINIFICATION

<b>Moût de vinification</b>	<i>Volume d'échantillon : 250 mL</i>
-----------------------------	--------------------------------------

Titre Alcoométrique Acquis

Glucose - Fructose

Titre Alcoométrique Puissance

Titre Alcoométrique Total

---

## SPIRITUEUX

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

DBP

DEHP

DINP

---

*Analyse sous-traitée*



# PARAMETRES ANALYTIQUES

<i>Bulletin COFRAC</i>	<b>DOSAGE</b>	<b>METHODE</b>	<b>VOLUME ECHANTILLON</b>
Sur demande	Acide acétique	Enzymatique automatique	60 mL
	Acide citrique	Enzymatique automatique	60 mL
	Acide L – lactique	Enzymatique automatique	60 mL
Sur demande	Acide malique	Enzymatique automatique	60 mL
Sur demande	Acide Sorbique	Entr vapeur - spectro UV	60 mL
Sur demande	Acidité Fixe Spiritueux	Titrimétrie	60 mL
Sur demande	Acidité Totale	Titrimétrie BBT	60 mL
Sur demande		IRTF	60 mL
Sur demande	Acidité Totale Spiritueux	Titrimétrie	60 mL
Sur demande	Acidité Volatile	Distillation + titrimétrie	60 mL
		Enzymatique automatique	60 mL
		IRTF	60 mL
Sur demande	Acidité Volatile Spiritueux	Calcul	60 mL
	Anéthol	CPG-FID	60 mL
	Azote Assimilable	IRTF	60 mL
	Blanc de blanc	Test à l'[H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ]	60 mL
Sous-traitée	Brettanomyces	Culture sur milieu spécifique	250 mL
		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
Sur demande	Degré Brix	Réfractométrie	125 mL
	Dioxyde de carbone	Pression et calcul	1 bouteille muselée
		IRTF	60 mL
Sur demande	Dioxyde de soufre libre	Entrainement à froid, oxydation acidimétrie	125 mL
		IRTF	60 mL
Sur demande	Dioxyde de soufre total	Entrainement à chaud, oxydation acidimétrie	125 mL
		IRTF	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>Bulletin COFRAC</i>	<b>DOSAGE</b>	<b>METHODE</b>	<b>VOLUME ECHANTILLON</b>
Sur demande	Glucose/Fructose Moût	Réfractométrie	125 mL
		IRTF	60 mL
Sur demande	Glucose/Fructose Pineau	Enzymatique automatique	60 mL
Sur demande		IRTF	60 mL
Sur demande	Glucose/Fructose Vin	Enzymatique automatique	60 mL
		IRTF	60 mL
Sur demande	Glucose/Fructose Liqueur	Hydrolyse+ enzymatique automatique	60 ml
Sur demande	Indice de Réfraction	Réfractométrie	125 mL
	Indice Polyphénols Totaux	DO 280	60 mL
	Intensité Colorante Modifiée	DO 420+520+620nm	60 mL
Sur demande	pH	Potentiométrie	60 mL
Sur demande		IRTF	60 mL
	Poids des 200 baies	Pesée	200 baies
Sur demande	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	60 mL
Sous-traité	Stabilité tartrique	Degré d'instabilité tartrique	250 mL
Sur demande	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
Sur demande	Titre Alcoométrique Potentiel	Réfractométrie	125 mL
		IRTF	60 mL
Sur demande	Titre Alcoométrique Volumique	Distillation + Densimétrie électronique	250 mL
Sur demande	Titre Alcoométrique Volumique Pineau	IRTF	60 mL
Sur demande	Titre Alcoométrique Volumique Vin	IRTF	60 mL
Sur demande	Titre alcoométrique volumique Brut	Densimétrie électronique	60 mL
Sur demande	Titre alcoométrique volumique Réel	Distillation et Densimétrie électronique	250 mL
	Turbidité	Néphélométrie	60 mL
	Centilisation	Pesée / Masse volumique	Flacon tiré - bouché




## 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	
Ebulliomètre	2. Vérification de la fiabilité des mesures délivrées par le matériel	
Alcoomètre et thermomètre	3. Emission d'un constat de vérification	

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
Formiate d'éthyle			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