

Conseils et suivis personnalisés



Analyses de vins et spiritueux



Dégustations



Catalogue des prestations

Laboratoire Mornet Œnologie

Application : 01/03/2024



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Coordonnées :

Laboratoire Mornet Œnologie

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 moût, vin, spiritueux, bière :

Le laboratoire est habilité par l'INAO pour réaliser les analyses de revendication IGP, AOP et habilité à réaliser des analyses export.

- ✓ 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. L'accréditation est délivrée pour 5 ans. Durant cette période, des audits de surveillance sont réalisés tous les 15 mois par le Cofrac pour revalider notre compétence. Au bout de 5 ans, il s'agit d'un audit de renouvellement.

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

Le laboratoire met en œuvre des méthodes d'analyses officielles issues du recueil de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) (portée FLEX1) ainsi que des méthodes internes (portée FIXE).

Notre démarche de responsabilité sociale

Nous avons à cœur de réaliser toutes nos activités de manière pérenne en accord avec les principes de la responsabilité sociale (RSE). 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 fournissons des étiquettes facilement enlevables.

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. Des flacons et des étiquettes sont à votre disposition au laboratoire. 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 = obligatoire pour les demandes de revendication d'appellation.**

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 rapport comportant le logo Cofrac. Les paramètres rendus sous accréditation sont précédés d'un astérisque (*) sur le rapport d'analyses.

-Pour toutes les analyses de routine (pages 11 à 18), 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 son formulaire papier « Demande d'analyse » : le client coche les analyses et le type de rendu qu'il souhaite (Cofrac ou non Cofrac). Le client peut aussi formuler sa demande sur ses propres documents, par mail ou dépôt au laboratoire.

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 (Sous-traité ou *Sous-traité si les analyses ont été réalisées sous accréditation Cofrac par le sous-traitant).

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

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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.

Les rapports d'analyses règlementaires (pages 9 & 10) comportent le logo COFRAC et sont envoyés au demandeur par courrier papier en un exemplaire. À la demande du client, ces rapports peuvent également être envoyés par courrier électronique.

Les rapports d'analyses de routine (pages 11 à 18) 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.

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. 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.

Pour les analyses de revendication d'appellation (IGP Charentais, Atlantique, Pineau des Charentes), la règle édictée par l'INAO est la suivante : l'incertitude de mesure est en faveur de l'entité contrôlée.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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.

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 sur le support de son choix. 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.

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.

Par défaut, ces documents (factures et relevés) sont envoyés par courrier électronique. Sur simple demande du client, les factures et relevés seront envoyés par courrier postal.

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.

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 ou par téléphone au 05 46 94 11 25.

PRESTATIONS DE CONSEILS

DEGUSTATIONS



	Volume nécessaire
Commentaires de dégustation commercial (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	
Pineau des Charentes	250 mL/Ech
Vin de bouche	





SPIRITUEUX

ANALYSE EXPORT		Français/Anglais		Vol échantillon : 500 mL	
optionnel : certificat de pureté					
Paramètres	Rendus sous accréditation COFRAC	Principe méthode	Référence méthode spiritueux viti-vini (1)	Référence méthode spiritueux non viti-vini (2)	
Titre Alcoométrique Volumique Brut	OUI	Dens élec	OIV	MA TAVB0-MV0	
Titre Alcoométrique Volumique Réel	OUI	Distillation + dens élec	OIV	MA TAVR0	
Obscuration	OUI	Calcul	OIV	MA OBS0	
Extrait Sec	NON	Calcul			
Acidité Totale	OUI	Titrimétrie	OIV	MA AT0-2	
Acidité Fixe	OUI	Titrimétrie	OIV	MA AF0	
Acidité Volatile	OUI	Calcul	OIV	MA AV0-2	
Méthanol	OUI	GC-FID	OIV	MA METH0	
Substances volatiles (3)	OUI	GC-FID & Calcul	OIV Reg CEE 2870/2000	MA ETHA-ACETO MA ACETEO MA ALSUPO MA SUBV0	
Furfural	NON	GC-FID			
Esters Totaux (3)	NON	GC-FID & Calcul			

(1) par exemple : cognac, brandy...

(2) par exemple : liqueurs, rhum, whisky, vodka, tequila, gin...

(3) déterminées par Chromatographie en Phase Gazeuse – voir le détail p. 20..

MOUT CONCENTRE RECTIFIE

Paramètres	Rendus sous accréditation COFRAC	Volume échantillon : 500 mL	
		Principe méthode	Référence méthode
Titre Alcoométrique Acquis	NON	Dist + dens élec	
Sucres	OUI	Réfractométrie	OIV
Degré brix	NON	Réfractométrie	
Titre Alcoométrique Potentiel	NON	Calcul	



VINS D'APPELLATION

REVENDEICATION/CONCOURS	Rendus sous accréditation COFRAC	Volume échantillon : 250 mL	
		Principe méthode	Référence méthode
<i>Paramètres</i>			
Titre Alcoométrique Volumique	OUI	IRTF ou Dist + dens élec	PR-MAINT-8 ou OIV
Glucose-Fructose	OUI	Enzym auto	OIV
Acidité Volatile	OUI	IRTF ou Enzym auto ou Entr vap + titrimétrie	PR-MAINT-8 ou MA AV/2 ou OIV
Acidité Totale	OUI	IRTF ou Titrimétrie BBT	PR-MAINT-8 ou OIV
SO ₂ libre	NON	IRTF ou Franz Paul	PR-MAINT-8 ou OIV
SO ₂ total	OUI	IRTF ou Franz Paul	PR-MAINT-8 ou OIV
Acide Malique	OUI	Enzym auto	OIV
Déclaration conformité : elle est établie sur la base des paramètres réglementaires des cahiers des charges IGP Charentais et IGP Atlantique (TAV, GF, AV, AM (vin rosé et rouge), SO ₂ total) en faisant bénéficier l'entité contrôlée de l'incertitude.			

PINEAU DES CHARENTES

REVENDEICATION/CONCOURS	Rendus sous accréditation COFRAC	Volume échantillon : 500 mL	
		Principe méthode	Référence méthode
<i>Paramètres</i>			
Titre Alcoométrique Volumique	OUI	IRTF ou Dist + dens élec	PR-MAINT-8 ou OIV
Glucose-Fructose	OUI	IRTF ou Enzym auto	PR-MAINT-8 ou OIV
Acidité Totale	NON	IRTF	
Acidité Volatile	OUI	Enzym auto ou Entr vap + titrimétrie	MA AV/2 ou OIV
SO ₂ total	OUI	Franz Paul	OIV
Déclaration conformité : elle est établie sur la base des paramètres réglementaires du cahier des charges Pineau des Charentes (TAV, GF, AV, SO ₂ total) en faisant bénéficier l'entité contrôlée de l'incertitude.			



ITINERAIRE VIN DE DISTILLATION - COGNAC

Contrôle maturité

Echantillon : 200 baies

 Titre Alcoométrique Potentiel
 Acidité Totale
 pH

 Option possible :
 - Azote assimilable
 - Poids des 200 baies
RAISIN/
MOUT**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

Microdistillation double chauffe

Volume d'échantillon : 1500 mL

VIN

Microdistillation double chauffe + vin

Volume d'échantillon : 1500 mL

 Titre Alcoométrique Volumique
 Acidité Volatile
 Glucose - Fructose
 Microdistillation

VIN

Microdistillation double chauffe + CPG*

Volume d'échantillon : 1500 mL

Composés volatiles*

 Option possible :
 dégustation / bilan vin de distillation

*Chromatographie phase Gazeuse- cf composés p 20.

VIN

Microdistillation simple chauffe + 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

EDV00/
rassises**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

Contrôle maturité*Echantillon : 200 baies*

Titre Alcoométrique Potentiel
Acidité Totale
pH
Azote assimilable

Options possibles :
Poids des 200 baies
Maturité phénolique

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

Titre Alcoométrique Potentiel
Acidité Totale
pH
Azote assimilable
Turbidité*

Prélever l'échantillon après débouillage !*Fin de fermentation alcoolique***Volume d'échantillon : 60 mL*

Glucose - Fructose
Acidité Volatile

Options possibles : TAV
pH

Stabilité protéique*Volume d'échantillon : 60 mL*

Chauffage 20 min à 80°C + mesure turbidité

Suivi élevage*Volume d'échantillon : 60 mL*

SO₂ libre
Acidité Volatile

Option possible : SO₂ total

Stabilité tartrique*Volume d'échantillon : 60 mL*

Degré Instabilité Tartrique

Analyse sous-traitée

Analyse Complète vin*Volume d'échantillon : 500 mL*

TAV GF AV AT pH AL AM
SO₂ libre et total Fer Cuivre Turbidité
Protéines (blanc/rosé) ou stabilité couleur (rouge)



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



Prestations complémentaires : dégustations, assemblages. RDV page 8.

RAISIN/
MOUT

MOUT

VIN

VIN

VIN

VIN

VIN



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
SO₂ 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
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 règlementaires page 10.**Prestations complémentaires** : dégustations, assemblages. RDV page 8.



MOUT DE VINIFICATION

Moût de vinification

Volume d'échantillon : 250 mL

Titre Alcoométrique Acquis
Glucose - Fructose
Titre Alcoométrique Puissance
Titre Alcoométrique Total

SPIRITUEUX

Pthalates

Volume d'échantillon : 125 mL

DBP
DEHP
DINP

Analyse sous-traitée



PARAMETRES ANALYTIQUES

<i>Rendu sous accréditation COFRAC (1)</i>	PARAMETRE	PRINCIPE METHODE	REFERENCE METHODE	VOLUME ECHANTILLON
Sur demande	Acide acétique	Enzymatique automatique	MA AV/2 ou OIV	60 mL
	Acide citrique SOUS-TRAITEE	Enzymatique automatique		60 mL
	Acide L-lactique	Enzymatique automatique		60 mL
Sur demande	Acide L-malique	Enzymatique automatique	OIV	60 mL
Sur demande	Acide Sorbique	Entr vapeur - spectro UV	OIV	60 mL
Sur demande	Acidité Fixe Spiritueux	Titrimétrie	OIV ou MA AF0	60 mL
Sur demande	Acidité Totale vin	Titrimétrie BBT	OIV	60 mL
Sur demande		IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
Sur demande	Acidité Totale Spiritueux	Titrimétrie	OIV ou MA AT0-2	60 mL
Sur demande	Acidité Volatile vin	Distillation + titrimétrie	OIV	60 mL
		Enzymatique automatique	MA AV/2	60 mL
		IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
Sur demande	Acidité Volatile Spiritueux	Calcul	OIV ou MA AV0-2	60 mL
	Anéthol	CPG-FID		60 mL
	Azote Assimilable	IRTF		60 mL
	Blanc de blanc	Test à l'[H ₂ SO ₄]		60 mL
	Brettanomyces SOUS-TRAITEE	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



PARAMETRES ANALYTIQUES

<i>Rendu sous accréditation COFRAC (1)</i>	PARAMETRE	PRINCIPE METHODE	REFERENCE METHODE	VOLUME ECHANTILLON
	Cuivre (Cu)	Colorimétrie		60 mL
		Absorption atomique		125 mL
	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	OIV	125 mL
		IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
Sur demande	Dioxyde de soufre total	Entrainement à chaud, oxydation acidimétrie	OIV	125 mL
		IRTF	PR-MAINT-8	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>Rendu sous accréditation COFRAC (1)</i>	PARAMETRE	PRINCIPE METHODE	REFERENCE METHODE	VOLUME ECHANTILLON
Sur demande	Sucres Moût	Réfractométrie	OIV	125 mL
		IRTF		60 mL
Sur demande	D-Glucose+D-Fructose Pineau	Enzymatique automatique	OIV	60 mL
Sur demande		IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
Sur demande	D-Glucose+D-Fructose Vin	Enzymatique automatique	OIV	60 mL
		IRTF		60 mL
	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	OIV	60 mL
Sur demande		IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
	Poids des 200 baies	Pesée		200 baies
	Masse Volumique vin	Densimétrie électronique		60 mL
Sur demande	Masse Volumique Spi	Densimétrie électronique	OIV ou MA TAVB-MVO	60 mL
	Maturité phénolique	Glory		2 x 200 baies
	Saccharose	Hydrolyse + enzymatique automatique + calcul		60 mL
	Stabilité protéique	Chauffage 80°C + turbidité		60 mL
	Stabilité tartrique SOUS-TRAITEE	Degré d'instabilité tartrique		250 mL
Sur demande	Substances réductrices	Défécation + iodométrie	OIV	60 mL
	Sucres totaux	Inversion + défécation + iodométrie		60 mL



PARAMETRES ANALYTIQUES

<i>Rendu sous accréditation COFRAC (1)</i>	PARAMETRE	PRINCIPE METHODE	REFERENCE METHODE	VOLUME ECHANTILLON
	Sucres totaux	Inversion + enzym auto		60 mL
	Suppression à 20°C	Aphromètre		1 bouteille muselée
	Titre Alcoométrique Acquis	Distillation + Densimétrie électronique		250 mL
		IRTF		250 mL
	Titre Alcoométrique Potentiel	Réfractométrie		125 mL
		IRTF		60 mL
Sur demande	Titre Alcoométrique Volumique Bière	Distillation + Densimétrie électronique	MA TAV1Bi	250 mL
Sur demande	Titre Alcoométrique Volumique Vin	Distillation + Densimétrie électronique	OIV	250 mL
Sur demande		IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
Sur demande	Titre Alcoométrique Volumique Pineau	IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
Sur demande	Titre alcoométrique volumique Brut	Densimétrie électronique	OIV ou MA TAVB-MV0	60 mL
Sur demande	Titre alcoométrique volumique Réel	Distillation et Densimétrie électronique	OIV ou MA TAVR0	250 mL
	Turbidité	Néphélométrie		60 mL
	Centilisation	Pesée / Masse volumique		Flacon tiré - bouché

(1) voir p.4, CGV : § « Type de rapport d'analyses ».


AUTRES PRESTATIONS

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 manuelles de laboratoire.



Réfractomètre	1. Vérification de l'état du matériel	 3. Emission d'un constat de vérification
Ebulliomètre	2. Vérification de la fiabilité des mesures délivrées par le matériel	
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

Paramètre		Microdistillat	Eau-de-vie	Spiritueux
Ethanal	Aldéhydes	x	x	x
Isobutanal			x	
Formiate d'éthyle			x	
Acroléine		x	x	
Acétate d'éthyle	Esters totaux	x	x	x
Acétal	Aldéhydes	x	x	x
Méthanol		x	x	x
Butyrate d'éthyle	Esters totaux	x	x	x
Butanol-2	Alcools supérieurs	x	x	x
Propanol	Alcools supérieurs	x	x	x
Isobutanol	Alcools supérieurs	x	x	x
Acétate d'isoamyle		x	x	
Alcool allylique		x	x	
Butanol-1	Alcools supérieurs	x	x	x
Méthyl-2-butanol-1	Alcools supérieurs	x	x	x
Méthyl-3-butanol-1	Alcools supérieurs	x	x	x
Caproate d'éthyle			x	
Lactate d'éthyle		x	x	x
Hexanol		x	x	
Cis-3-hexenol		x	x	
Caprylate d'éthyle	Esters totaux		x	x
Furfural			x	x
Caprate d'éthyle	Esters totaux		x	x
Succinate d'éthyle	Esters totaux		x	x
TDN			x	
Laurate d'éthyle	Esters totaux		x	x
Phényl-2-éthanol			x	

Aldéhydes = Ethanal + Acétal/3

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

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

Esters totaux = Acétate d'éthyle + Butyrate d'éthyle + Caprylate d'éthyle + Caprate d'éthyle + Succinate d'éthyle + Laurate d'éthyle