

Conseils et suivis personnalisés



Analyses de vins et spiritueux



Dégustations



# Catalogue des prestations

Laboratoire Mornet Œnologie

*Application : 01/02/2026*



## PRESENTATION GENERALE

Coordinées :

*Laboratoire Mornet Œnologie*

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

*Tel : 05 46 94 11 25 – [labo.mornet@orange.fr](mailto:labo.mornet@orange.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 valider 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](http://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).

***Les prestations de conseil œnologique, de dégustations et de vérification métrologique ne rentrent pas dans le champ de l'accréditation Cofrac.***

### 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. 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.



## 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 vin, pineau et cognac, vos projets de développement de nouveaux produits, d'investissement dans du matériel...

Un aperçu des prestations réalisables :

- Visite pré-vendanges sur site :

\*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

\*dégestation 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

	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	



## 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



## SPIRITUEUX

ANALYSE COMPLETE SPIRITUEUX/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 SUBVO
Substances volatiles (3)	OUI	GC-FID & Calcul	Reg EU n° 2870/2000	MA SUBVO
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. 16 colonne Spiritueux.



## VINS D'APPELATION

REVENDICATION/CONCOURS	Rendus sous accréditation COFRAC	Volume échantillon : 250 mL	
Paramètres		Principe méthode	Référence méthode
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 <sub>2</sub> libre	NON	IRTF ou Franz Paul	PR-MAINT-8 ou OIV
SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> total) rendus sous accréditation COFRAC en faisant bénéficier l'entité contrôlée de l'incertitude.			

## PINEAU DES CHARENTES

REVENDICATION/CONCOURS	Rendus sous accréditation COFRAC	Volume échantillon : 500 mL	
Paramètres		Principe méthode	Référence méthode
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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> total) rendus sous accréditation COFRAC en faisant bénéficier l'entité contrôlée de l'incertitude.			



# BILANS ANALYTIQUES

## ITINERAIRE VIN DE DISTILLATION - COGNAC

RAISIN/  
MOUT

### Contrôle maturité

Titre Alcoométrique Potentiel  
Acidité Totale  
pH

Echantillon : 200 baies

Option :  
- Azote assimilable  
- Poids des 200 baies

VIN

### Fin de fermentation alcoolique (Fin FA)

Glucose - Fructose  
Acidité Volatile

Volume d'échantillon : 60 mL

Option : TAV

### Bilan vin de distillation

Titre Alcoométrique Volumique  
Acidité Volatile  
Acide lactique ou Acide malique  
PH  
AT

Volume d'échantillon : 125 mL

Option : Glucose – Fructose

### Microdistillation double chauffe

Volume d'échantillon : 1500 mL

### Microdistillation double chauffe + vin

Volume d'échantillon : 1500 mL

Titre Alcoométrique Volumique  
Acidité Volatile  
Glucose - Fructose  
Microdistillation

### Microdistillation double chauffe + CPG\*

Volume d'échantillon : 1500 mL

Composés volatils microdistillat\*  
Option :  
dégustation / bilan vin de distillation

### Microdistillation simple chauffe + CPG\*

Volume d'échantillon : 125 mL

Composés volatils microdistillat\*  
Option : TAV - Acidité Volatile

EDV00/

rassises

### Chromatographie en phase gazeuse (CPG)\*

Volume d'échantillon : 60 mL

Composés volatils eau-de-vie\*

Option : dégustation

\*Chromatographie phase Gazeuse- cf composés p 16.

COGNAC

### Obscuration

Volume d'échantillon : 500 mL

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

Option : dégustation



Prestations complémentaires : dégustations, assemblages.



# BILANS ANALYTIQUES

## ITINERAIRE VIN DE BOUCHE

RAISIN/  
MOUT

### Contrôle maturité

Echantillon : 200 baies

Titre Alcoométrique Potentiel

Acidité Totale

pH

Azote assimilable

Options :

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 débourbage !

VIN

### Fin de fermentation alcoolique

Volume d'échantillon : 60 mL

Glucose - Fructose

Options : TAV

Acidité Volatile

pH

### Stabilité protéique

Volume d'échantillon : 60 mL

Chauffage 20 min à 80°C + mesure turbidité

### Suivi élevage

Volume d'échantillon : 60 mL

SO<sub>2</sub> libre

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

Acidité Volatile

### 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

SO<sub>2</sub> libre et total Fer Cuivre Turbidité

Protéines (blanc/rosé) ou stabilité couleur (rouge)



Revendication Vin d'Appellation : voir analyses réglementaires.

Prestations complémentaires : dégustations, assemblages.



# BILANS ANALYTIQUES

## ITINERAIRE PINEAU DES CHARENTES

RAISIN/  
MOUT

### Contrôle maturité

Echantillon : 200 baies

Titre Alcoométrique Potentiel  
Acidité Totale  
pH

Option :  
Poids des 200 baies

EDV

### Dégustation eau-de-vie / conseil distillation

Volume d'échantillon : 60 mL

PINEAU

### 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 : 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 réglementaires.

**Prestations complémentaires :** dégustations, assemblages.



## MOUT DE VINIFICATION

**Moût de vinification***Volume d'échantillon : 500 mL*

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

---

## MOUT CONCENTRE ET MC RECTIFIE

**MC/MCR***Volume d'échantillon : 500 mL*

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

---

## SPIRITUEUX

**Attention : ne pas utiliser de contenant plastique pour prélever votre échantillon et placer un papier aluminium sous le bouchon.**

**Pthalates : analyse sous-traitée\****Volume d'échantillon : 125 mL*

DBP	mg/L	mg/kg
DEHP		
DINP		

\*les résultats peuvent être rendus sous accréditation Cofrac par le prestataire sur votre demande.



## PARAMETRES ANALYTIQUES

<i>Rendu sous accréditation COFRAC (1)</i>	<b>PARAMETRE</b>	<b>PRINCIPE METHODE</b>	<b>REFERENCE METHODE</b>	<b>VOLUME ECHANTILLON</b>
Sur demande	Acide acétique	Enzymatique automatique	MA AV/2 ou OIV	60 mL
	Acide citrique <b>SOUS-TRAITANCE</b>	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
Sur demande	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
	Brettanomyces <b>SOUS-TRAITANCE</b>	Culture sur milieu spécifique		250 mL
		PCR quantitative		60 mL
Sur demande	Contrôle Ferrocyanure	Fer/Fer précipitable/Ferro Ferri/Excès Ferro		250 mL
	Calcium	Absorption atomique		60 mL



## PARAMETRES ANALYTIQUES

Rendu sous accréditation COFRAC (1)	PARAMETRE	PRINCIPE METHODE	REFERENCE METHODE	VOLUME ECHANTILLON
Sur demande	Cuivre	Colorimétrie		60 mL
		Absorption atomique		125 mL
	Degré Brix	Réfractométrie		125 mL
		Pression et calcul		1 bouteille muselée
	Dioxyde de carbone	IRTF		60 mL
		Entrainement à froid, oxydation acidimétrie (Franz Paul)	OIV	125 mL
	Dioxyde de soufre libre	IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
		Entrainement à chaud, oxydation acidimétrie	OIV	125 mL
Sur demande	Dioxyde de soufre total	IRTF	PR-MAINT-8	60 mL
		Colorimétrie		60 mL
		Absorbance 325 à 1100 nm		60 mL
	DO 325 à 1100 nm	Densimétrie et calcul ou gravimétrie		500 mL
	Extrait Sec Total	Colorimétrie		60 mL
		Absorption atomique		125 mL
Sur demande	Fer			



## PARAMETRES ANALYTIQUES

Rendu sous accréditation COFRAC (1)	PARAMETRE	PRINCIPE METHODE	REFERENCE METHODE
	Sucres Moût	Réfractométrie	OIV
		IRTF	
Sur demande	D-Glucose+D-Fructose Pineau	Enzymatique automatique	OIV
Sur demande		IRTF	PR-MAINT-8
Sur demande	D-Glucose+D-Fructose Vin	Enzymatique automatique	OIV
		IRTF	
	Indice de Réfraction	Réfractométrie	
	Indice Polyphénols Totaux vin	DO 280	
	Intensité Colorante Modifiée	DO 420+520+620nm	
Sur demande	pH	Potentiométrie	OIV
Sur demande : pour vin		IRTF	PR-MAINT-8
	Poids des 200 baies	Pesée	
	Masse Volumique vin	Densimétrie électronique	
Sur demande	Masse Volumique Spi	Densimétrie électronique	OIV ou MA TAVB-MV0
	Polyphénols totaux spiritueux	Indice de Folin-Ciocalteu	OIV
	Saccharose	Hydrolyse + enzymatique automatique	
	Stabilité protéique	Chauffage 80°C + turbidité	
	Stabilité tartrique <b>SOUS-TRAITANCE</b>	Degré d'instabilité tartrique	
Sur demande	Substances réductrices	Défécation + iodométrie	OIV
	Sucres totaux	Inversion + défécation + iodométrie	



## PARAMETRES ANALYTIQUES

Rendu sous accréditation COFRAC (1)	PARAMETRE	PRINCIPE METHODE	REFERENCE METHODE
Sur demande	Sucres totaux	Inversion + enzym auto	
	Surpression à 20°C	Aphromètre	
	Titre Alcoométrique Acquis	Distillation + Densimétrie électronique	
		IRTF	
	Titre Alcoométrique Potentiel	Réfractométrie	
		IRTF	
	Titre Alcoométrique Volumique Bière	Distillation + Densimétrie électronique	MA TAV1Bi
	Titre Alcoométrique Volumique Vin	Distillation + Densimétrie électronique	OIV
		IRTF	PR-MAINT-8
	Titre Alcoométrique Volumique Pineau	IRTF	PR-MAINT-8
Sur demande	Titre alcoométrique volumique Brut	Densimétrie électronique	OIV ou MA TAVB-MVO
Sur demande	Titre alcoométrique volumique Réel	Distillation et Densimétrie électronique	OIV ou MA TAVRO
Sur demande	Turbidité	Néphéломétrie	
	Centilisation	Pesée / Masse volumique	
	Valeurs nutritionnelles	Calcul basé sur TAV et GF – formule DGCCRF	MA VALNU

(1) voir Conditions Générales de Vente : § « Type de rapport d'analyses ».

# COMPOSES DOSES PAR CPG-FID

Paramètre	Famille chimique	Microdistillat	Eau-de-vie	Spiritueux
Ethanal	Aldéhydes	x	x	x
Isobutanal			x	
Formiate d'éthyle			x	
Acroléine		x double chauffe	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	
Palmitate d'éthyle			Supplément	Supplément

**Aldéhydes** = Ethanal + 0,3728 x Acétal

**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