

Désignation article	volume minimum	Méthode d'analyse	déla	incertitude laboratoire	
<b>Maturité</b>					
Anthocyanes	400 baies	Méthode Puissant Léon	<24H		
Azote assimilable	200 baies	IRTF et formoltritation	<24H		
Comptage, pesage et extraction	200 baies	Pesée	<24H		
Détermination maturité phénolique méthode Glories	400 baies	Méthode faculté d'œnologie de Bordeaux	24H		
Laccase test d'activité	200 baies	Botrytest	<24H		
Indice de Polyphénols Totaux (IPT)	400 baies	Spectrométrie UV visible	<24H		
Pressurage de raisins	200 baies	Pressoir pneumatique/masticator	<24H		
Sucres , calcul degré potentiel	200 baies	IRTF ou spectrophotométrie réflectance IR	<24H		
<b>Analyse physico-chimique</b>					
Acétate d'éthyle	500mL	Distillation	24H		
Acide ascorbique actif (sur vins blancs)	100mL	Iodométrie automatisée	24H		
Acide citrique	100mL	Méthode enzymatique	2à4j		
Acide malique	100mL	Méthode enzymatique	<24H	0,04 g/L si <0,5	oui
Acide sorbique	100mL	Entraînement vapeur, spectro UV visible	<24H		oui
Acide tartrique	100mL	Spectrophotométrie, UV visible	<24H	0,2 g/L	oui
Acidité totale	100mL	Titrimétrie ou IRTF	<24H	3,8%	oui
Acidité volatile (acide acétique)	100mL	Méthode enzymatique ou entraînement vapeur	<24H	0,05 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	oui
Alcool (T.A.V.) Titre Alcoométrique Volumique	100mL	IRTF ou densimétrie ou réflectance IR	<24H	0,08%vol	oui
Anthocyanes	100mL	Méthode Puissant Léon	<24H		
Azote assimilable (uniquement sur moût avant F.A.)	100mL	IRTF et formoltritation	<24H		
Cendres	100mL	Analyses et calcul	2à4j		
CO2	100mL	IRTF	<24H	100 mg/L	oui
Degré BRIX	100mL	Densimétrie électronique	<24H		
Extrait sec	100mL	Calcul	<24H	1 g/L	oui
Glycérol	100mL	Méthode enzymatique	2à4j		
ICM (Intensité Colorante Modifiée)	100mL	Spectrophotométrie, UV visible	<24H		oui
IPT ( Indice de Polyphénols Totaux )	100mL	spectrophotométrie, UV visible	<24H		oui
Methanol	100mL	Chromatographie gazeuse	2à4j		
Masse volumique	100mL	Densimétrie électronique	<24H	0,11 g/L	oui
pH	100mL	Potentiométrie	<24H	0,03	oui
Saccharose	100mL	Méthode enzymatique	2à4j		
SO2 libre	100mL	Spectrophotométrie ou Frantz Paul	<24H	6 mg/L	oui
SO2 conseil	100mL	Mesure pH + calcul SO2actif + SO2 à ajouter	<24H		
SO2 total	100mL	Spectrophotométrie ou Frantz Paul	<24H	13 mg/L	oui
Sucres (glucose+fructose)	100mL	Méthode enzymatique	<24H	0,16g/L si<2	oui
<b>Anions-cations</b>					
Calcium	100mL	Spectrométrie d'absorption atomique	<24H	5 mg/L	oui
Chlorures	100mL	Chromatographie ionique	5j		
Cuivre	100mL	Spectrométrie d'absorption atomique	<24H	0,07 mg/L	oui
Fer	100mL	Spectrométrie d'absorption atomique	<24H	12%	oui
Magnésium	100mL	Spectrométrie d'absorption atomique	2à4j		
Plomb	100mL	Spectrométrie d'absorption atomique	8j		
Potassium	100mL	Spectrométrie d'émission de flamme	<24H	5%	oui
Sodium	100mL	Spectrométrie d'émission de flamme	<24H	5 mg/L	oui
Sulfate de potassium	100mL	Chromatographie ionique	5j		
<b>Microbiologie</b>					
Comptage brettanomyces par PCR	100mL	PCR quantitative	24H		
Bactéries acétiques(milieu gélosé)	100mL	Culture sur boîte de Pétri	10j		
Bactéries lactiques(milieu gélosé)	100mL	Culture sur boîte de Pétri	8j		
Bactéries viables(milieu gélosé)	375mL	Culture sur boîte de Pétri	8j		
Levures viables (milieu gélosé)	375mL	Culture sur boîte de Pétri	5j		
<b>Stabilisation et conditionnement</b>					
CP (+ acide tartrique+ potassium+ pH) stabilité tartrique	100mL	Calcul après dosage acide tartrique+ potassium+pH	<24H		
Essai de collage	1,5L	4 modalités minimum	2à4j		
Filtration d'échantillon 0,75L	0,75filtrés		<24H		
Filtrabilité CFLA (Critère de Filtration Lamothe&Abiet)	1,5L	Méthode CFLA	<24H		
Observation microscopique	100mL		<24H		
Surpression CO2 (vins effervescents)	blle	Aphromètre sur bouchon liège	<24H		
Test protéines	185mL	Test à la chaleur	<24H		
Turbidité	185mL	Néphélomètre	<24H		
<b>Recherche contaminations</b>					
Ethyls phénols (E4phénol + E4 gaïacol)	100mL	Chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse	48H		
Géosmine	Sous Traité 100mL	Chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse	5j		
Haloanisoles sur vin	Sous Traité 100mL	Chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse	2à4j		
Haloanisoles sur bouchon	Sous Traité 25 bouch.	Chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse	2à4j		
Ochratoxine A	Sous Traité 200mL	Chromatographie	5j		
Allergènes (albumine ou caséine)	100mL	Test ELISA	<24H		
Résidus de pesticides (43 matières actives + Cu)	Sous Traité 100mL	Chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse	2à4j		
Phtalates (8 molécules)	Sous Traité 100mL	Chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse	5j		
Diglycoside malvidol	Sous Traité 100mL	Oxydation nitreuse	2à4j		
IBMP ( isobutyl méthoxypyrazine)	Sous Traité 100mL	Chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse	2à4j		
<b>Analyses officielles</b>					
Prise en charge analyse COFRAC		export : 2 bouteilles habillées	72H		
Duplicata de document export			48H		
Certificat de pureté et de libre vente			48H		
<b>Conseil œnologique</b>					
Dégustation commerciale	375mL	Texte détaillé du commentaire de dégustation	<24H		
Dégustation de contrôle qualité	375mL	Commentaire ou fiche d'examen organoleptique	<24H		
Interprétation d'analyse		commentaires sur paramètres analytiques ou traitements spécifiques			
Déplacements par km effectués		Interventions ponctuelles en l'absence de forfait			
intervention Œnologue par demi-heure		La première demi-heure est incompressible			
intervention Œnologue par demi-journée		Conseil œnologique personnalisé étudié par millésime (nous contacter pour forfait annuel)			
Centre Œnologique 33 420 Grézillac-France		<a href="http://www.oenologie-grezillac.com">www.oenologie-grezillac.com</a> tél 05 57 84 53 63 fax 05 57 84 59 70			