

Prestations techniques & analytiques

2023



A savoir...	4		
Analyses œnologiques	5		
▶ Sucres	E		
▶ Alcools			
▶ Acides et acidités			
▶ Composés azotés & enzymes		6	
▶ Composés phénoliques & couleurs		R	
▶ Sulfites			
▶ Matières minérales			7
▶ Stabilité tartrique			
▶ Microbiologie		I	
▶ Gaz			8
▶ Filtrabilité			
▶ Allergènes			
▶ Résidus phytosanitaires			
▶ Mycotoxines	A		
▶ Divers		9	
Bilans analytiques	9		
▶ Maturité raisins	M		
▶ Moût			
▶ Chaptalisation		10	
▶ Suivi de FA			
▶ Equilibre			
▶ Fin de FA			
▶ Pré-FML		11	
▶ Suivi MALO			
▶ Désacidification			
▶ Acidification			
▶ Mise en bouteille	12		
▶ Mise en bouteille +	N		
▶ Tirage vin de base		13	
▶ Liqueur d'expédition			
▶ O ₂ rapide			
▶ Post-mise en bouteille		14	
▶ Troubles & dépôts			
▶ Stabilité tartrique			
▶ Stabilité protéique			
▶ Conseil de sulfitage		15	
▶ Microbiologie			
▶ Concours			
Bilans analytiques sous accréditation	16		
▶ Liste des paramètres analytiques accrédités	O		
▶ Conformité AOP			
▶ Conformité BIO		17	
▶ BIO Européen			
▶ Export			
▶ Export Brésil		18	
▶ Export Japon			
Prestations & audits		19	
▶ Prestations techniques		S	
▶ Audits			
▶ Contrôles			
▶ Rééditions des rapports d'analyses			
Vos contacts	20		

A savoir...

- ▶ Les informations contenues dans ce document sont confidentielles et destinées à l'usage exclusif du destinataire.
- ▶ La responsabilité de l'échantillonnage et la traçabilité des informations fournies au laboratoire sont à la charge du client.
- ▶ Les échantillons doivent être prélevés dans des flacons propres. Les laboratoires fournissent les bouteilles pour le prélèvement.
- ▶ Les demandes d'analyses, fournies par le laboratoire doivent permettre d'identifier l'échantillon de façon unique et sans ambiguïté.
Tous les éléments nécessaires au bon traitement de l'échantillon doivent être fournis au laboratoire (appellation, cépage, millésime, etc.).
- ▶ Sauf demande explicite de la part du client, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse la plus appropriée.
- ▶ Le laboratoire peut faire appel à des laboratoires partenaires pour la réalisation de un ou plusieurs paramètres analytiques.

Légende

 Paramètres complémentaires aux bilans proposés non compris dans le tarif du bilan de base.

 Paramètres complémentaires pour les vins rouges.

 Paramètres complémentaires pour les vins rosés.

 Paramètres complémentaires pour les vins blancs.

 Paramètres complémentaires pour les vins effervescents.

 Les listes, bilans, paramètres signalés par ce pictogramme ne sont pas inclus dans les forfaits.

 Les listes, bilans, paramètres signalés par ce pictogramme sont nos nouveautés.

* Analyse sous couvert d'accréditation COFRAC (Analyses accréditées réalisées sur le site de Sigolsheim. Accréditation n°1-0723. Portée disponible sur www.cofrac.fr). Dans le cas d'analyses externalisées, le laboratoire vérifie en amont la portée d'accréditation du laboratoire co-traitant ou sous-traitant.

(1) Quantité minimum nécessaire pour la réalisation de l'analyse.

(2) Délai (en jours ouvrés) compté à partir de la réception de l'échantillon. Pour les échantillons qui ne sont pas dans les bonnes conditions d'analyses (température, sédimentation des dépôts, etc.) le délai peut être augmenté.

Abréviations

IRTF ▶ Infra-Rouge à Transformée de Fourier

RPIR ▶ Réflectance Proche Infra-Rouge

Btb ▶ Bouteille tirée / bouchée

ICP / MS ▶ Spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif avec quantification de traces détectées

GC-MS-MS ▶ Chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse

LC-MS-MS ▶ Chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse

ELISA ▶ (Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay) Dosage d'immunoabsorption par enzyme liée

PCR ▶ (Polymerase Chain Reaction) Méthode d'amplification génique in vitro

Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
Sucres			
Sucres estimés du moût	Réfractométrie - Brix	100 ml	1
	Réfractométrie - Oechsle	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1
Glucose + Fructose	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Sucres totaux	Hydrolyse acide + enzymatique automatisée	100 ml	1
Sucres totaux (liqueur)	Aréométrie + calcul	375 ml	1
Alcools			
Titre alcoométrique vol. potentiel	Réfractométrie + calcul	100 ml	1
	IRTF + calcul	100 ml	1
	Réfractométrie	100 ml	1
Titre alcoométrique volumique	IRTF	100 ml	1
	Entraînement à la vapeur + aréométrie (OIV)	500 ml	2
	RPIR	100 ml	1
Titre alcoométrique vol. en puissance	IRTF + calcul	100 ml	1
	IRTF + enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	RPIR + enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	RPIR + IRTF + calcul	100 ml	1
Acides & acidités			
Acide acétique	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L-lactique	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L-malique	IRTF	100 ml	1
	Enzymatique automatisée	100 ml	1
Acide L(+)-tartrique	IRTF	100 ml	1
	Colorimétrie automatisée	100 ml	1
Acide sorbique (détection)	Chromatographie papier	100 ml	1
Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + UV (méthode OIV)	100 ml	1
Acidité totale	IRTF	100 ml	1
	Potentiométrie automatisée	100 ml	1
	Titrimétrie manuelle au BBT (méthode OIV)	100 ml	1
	Colorimétrie automatisée 	100 ml	1
pH	IRTF	100 ml	1
	Potentiométrie automatisée	100 ml	1
	pH-métrie manuelle (OIV)	100 ml	1
Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie (OIV)	100 ml	1
	Enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1

Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
Composés azotés & enzymes			
Azote alpha-aminé	Enzymatique automatisée	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1
Azote ammoniacal	Enzymatique automatisée	100 ml	1
	IRTF	100 ml	1
Azote assimilable	Enzymatique automatisée + calcul	100 ml	1
	IRTF + calcul	100 ml	1
Indice de protéines moût	TCA + Bain-marie 100°C + néphélométrie	100 ml	1
Indice de protéines vin	TCA + Bain-marie 100°C	100 ml	1
	30min à 80°C	100 ml	1
	2h à 50°C	100 ml	1
Lysozyme (détection)	AMT + Indice de protéine	375 ml	1
Composés phénoliques & couleurs			
Indice de polyphénols totaux (DO 280nm)	Spectrophotométrie manuelle	100 ml	1
DO 420 nm	Spectrophotométrie automatisée	100 ml	1
DO 520 nm	Spectrophotométrie automatisée	100 ml	1
DO 620 nm	Spectrophotométrie automatisée	100 ml	1
Anthocyanes Totales (DO 520nm)	Spectrophotométrie automatisée	100ml	1
Intensité colorante modifiée	Spectrophotométrie automatisée + calcul	100 ml	1
	Spectrophotométrie manuelle + calcul	100 ml	1
Nuance (ou teinte)	Spectrophotométrie automatisée + calcul	100 ml	1
Sulfites			
SO ₂ libre	Iodométrie manuelle (OIV)	100 ml	1
SO ₂ libre corrigé <i>dosage excluant les réductones du vin</i>	Iodométrie manuelle (correction au Glyoxal)	100 ml	1
	IRTF phase gazeuse	100 ml	1
SO ₂ total	Iodométrie manuelle	100 ml	1
SO ₂ total corrigé <i>dosage excluant les réductones du vin</i>	Iodométrie manuelle (correction au Glyoxal)	100 ml	1
	Colorimétrie automatisée	100 ml	1
	IRTF phase gazeuse	100 ml	1
SO ₂ actif/moléculaire	IRTF phase gazeuse + calcul	200 ml	1
	Iodométrie manuelle + calcul	200 ml	1

Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾	
Matières minérales				
Calcium	Colorimétrie automatisée	100 ml	1	
Cuivre - Cu ²⁺	Colorimétrie automatisée	100 ml	1	
Fer total - Fe ²⁺ et Fe ³⁺	Colorimétrie automatisée	100 ml	1	
Potassium	Turbidimétrie automatisée	100 ml	1	
Métaux lourds et éléments/traces métalliques * 				
1 métal	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
2 métaux	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
3 métaux	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
4 métaux	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
5 métaux	ICP/MS	Externalisation	100 ml	15
*Analyse possible des métaux suivants : Plomb-Cadmium-Aluminium-Antimoine-Baryum-Bore-Chrome-Cobalt-Etain-Iridium-Lithium-Arsenic-Mercure-Manganèse-Molybdène-Nickel-Palladium-Platinium-Rhodium-Ruthénium-Sélénium-Vanadium-Zinc-Sodium				
Stabilité tartrique				
Forcing test	48h à -18°C	100 ml	3	
Test mini-contact	Conductimétrie	375 ml	2	
Test mini-contact prolongé	Conductimétrie	375 ml	2	
Température de saturation	Conductimétrie	375 ml	2	
Microbiologie 				
Bactéries aérobies viables	Bouillon différentiel Wallerstein (WLD) (sur 100ml)	1 Btb	7	
Bactéries anaérobies viables	Bouillon WLD / anaérobie (sur 100ml)	1 Btb	7	
	Bouillon WLD / anaérobie (sur 750ml)	1 Btb	7	
Bactéries totales	Comptage sur cellule de Thoma	100 ml	1	
	Comptage sur cellule de Malassez	100 ml	1	
Levures totales viables	Bouillon m-Green levures et moisissures (sur 100ml)	1 Btb	7	
	Bouillon m-Green levures et moisissures (sur 750ml)	1 Btb	7	
Levures totales vivantes	Comptage sur cellule de Thoma	100 ml	1	
	Comptage sur cellule de Malassez	100 ml	1	
Levures totales mortes	Comptage sur cellule de Thoma	100 ml	1	
	Comptage sur cellule de Malassez	100 ml	1	
Levures totales	Comptage sur cellule de Thoma	100 ml	1	
	Comptage sur cellule de Malassez	100 ml	1	
Détection des <i>Brettanomyces</i> sp.	Sniff Brett + Examen olfactif	375 ml	7	

Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
Gaz			
Surpression à 20°C	Aphrométrie (OIV)	1 Btb	1
CO ₂ dissous	Aphrométrie + calcul	1 Btb	1
	Carbodoreur + calcul	Contenant plein bouché	1
	IRTF + calcul		1
O ₂ dissous 	Oxo-luminescence	1 Btb	
O ₂ gazeux 	Oxo-luminescence	1 Btb	1

Filtrabilité

Indice de colmatage 0,45µm	Filtration sur membrane 0,45µm	750 ml	1
Indice de colmatage 0,65µm	Filtration sur membrane 0,65µm	750 ml	1
Vmax (volume maximum)	Volume maximum écoulé sur membrane 0,65µm	4 L	1

Allergènes

Poisson	PCR	Externalisation	100 ml	15
Gluten	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15
Ovalbumine	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15
Caséine	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15
Histamine	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15
Lysozyme	Test ELISA	Externalisation	100 ml	15

Résidus phytosanitaires

Multi-résidus spécifiques du vin	GC-MS-MS et LC-MS-MS	Externalisation	100 ml	15
Glyphosate (+AMPA)	LC-MS-MS	Externalisation	100 ml	15
Glufosinate	LC-MS-MS	Externalisation	100 ml	15
Glyphosate (+AMPA) + Glufosinate	LC-MS-MS	Externalisation	100 ml	15

Mycotoxines

Ochratoxine A	LC-MS-MS avec quantification des toxines détectées	Externalisation	100 ml	15
---------------	--	-----------------	--------	----

Analyses œnologiques

Paramètre	Méthode	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
Rivers			
Masse volumique à 20°C	IRTF + calcul	100 ml	1
	Aréométrie	500 ml	1
Extrait sec total	Aréo + enzymatique auto + RPIR + calcul	500 ml	1
	IRTF + calcul	500 ml	1
	Aréo + flux continu KI/KIO ₃ + RPIR + calcul	500 ml	1
Turbidité	Néphélométrie	100 ml	1
Dégustation	Analyse sensorielle des moûts et des vins	375 ml	1

Bilans analytiques

Maturité des raisins

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Profil de maturité des raisins</i>	Sucres estimés du moût	200 baies	1
	Titre alcoométrique vol. potentiel		
	Acidité totale		
	pH		
	Conseil, avis et interprétation		
	Acide L-malique		
	Acide L(+)-tartrique		

Moût

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾	
<i>Profil du moût</i>	Sucres estimés du moût	200ml	1	
	Titre alcoométrique vol. potentiel			
	Acidité totale			
	pH			
	Conseil, avis et interprétation			
	Dégustation			
	Acide L-malique			
	Acide L(+)-tartrique			
	Azote alpha-aminé			+ 150 ml
	Azote ammoniacal			
	Azote assimilable			
	Indice de protéines moût			
Masse volumique à 20°C				

Bilans analytiques

Chaptalisation

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Conseil de chaptalisation en accord avec le cahier des charges de l'appellation</i>	Glucose + Fructose	200ml	1
	Titre alcoométrique volumique		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Conseil, avis et interprétation		

Suivi de FA

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Surveillance du vin en cours de fermentation alcoolique</i>	Glucose + Fructose	200ml	1
	Titre alcoométrique volumique		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Acidité volatile		
	Conseil, avis et interprétation		
	Acide L-malique		
Acide L-lactique			

Equilibre

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse et dégustation du vin en fermentation alcoolique pour la détermination de son équilibre optimal</i>	Glucose + Fructose	375 ml contenant plein	1
	Titre alcoométrique volumique		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Dégustation		
	Conseil, avis et interprétation		
	pH		
	Acidité totale		
	Acidité volatile		
	Acide L-malique		
	Acide L-lactique		

Fin de FA

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Profil du vin après la fermentation alcoolique</i>	Glucose + Fructose	375 ml contenant plein	1
	Titre alcoométrique volumique		
	Acidité totale		
	pH		
	Acide L-malique		
	Acidité volatile		
	Indice de protéines (vin)		
	Dégustation		
	Conseil, avis et interprétation		
	SO2 libre		
	SO2 total		

Bilans analytiques

Pré-FML

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin pour le conseil d'ensemencement en bactéries lactiques</i>	Glucose + Fructose	375 ml contenant plein	1
	Titre alcoométrique volumique		
	pH		
	Acide L-malique		
	SO ₂ total		
	Dégustation		
	Conseil, avis et interprétation		
Indice de polyphénols totaux			

Suivi MALO

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Surveillance du vin au cours de la fermentation malolactique et interprétation du résultat</i>	Acide L-malique	200 ml	1
	Acide L-lactique		
	Conseil, avis et interprétation		
	Acidité volatile		

Désacidification

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin pour le conseil de désacidification</i>	Acidité totale	375 ml	1
	pH		
	Acide L-malique		
	Acide L(+)-tartrique		
	Dégustation		
	Conseil, avis et interprétation		
	Calcium		
	Potassium		

Acidification

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin pour le conseil d'acidification</i>	Acidité totale	375 ml	1
	pH		
	Acide L-malique		
	Acide L(+)-tartrique		
	Dégustation		
Conseil, avis et interprétation			

Bilans analytiques

Mise en bouteille

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin et dégustation, interprétation et conseil d'un(e) œnologue pour la mise en bouteille</i>	Glucose + Fructose		
	Titre alcoométrique volumique		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Acidité totale		
	pH		
	Acidité volatile		
	Indice de protéines (vin)		
	SO₂ libre	375 ml	2
	SO₂ total	contenant plein	
	SO₂ moléculaire/actif		
	CO₂		
	Dégustation		
	Conseil, avis et interprétation		
	Acide L-malique  		
	Stabilité tartrique THK	375 ml	
	DL 50	375 ml	

Mise en bouteille †

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin et dégustation, interprétation et conseil d'un(e) œnologue pour la mise en bouteille</i>	Glucose + Fructose		
	Titre alcoométrique volumique		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Acidité totale		
	pH		
	Acidité volatile		
	Indice de protéines (vin)		
	SO₂ libre		
	SO₂ total	375 ml	2
	SO₂ moléculaire/actif	contenant plein	
	Cuivre - Cu²⁺		
	Fer total - Fe²⁺ + Fe³⁺		
	CO₂		
	Dégustation		
	Conseil, avis et interprétation		
	Acide L-malique  		
	Analyse malo (L-malique + L-lactique) 		
Stabilité tartrique THK	375 ml		
DL 50	375 ml		

Bilans analytiques

Tirage vin de base

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin et dégustation, interprétation et conseil d'un(e) œnologue pour le tirage des vins effervescents</i>	Glucose + Fructose		
	Titre alcoométrique volumique		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Acidité totale		
	pH		
	Acide L-malique 		
	Acide L-lactique 		
	Acidité volatile		
	Indice de protéines (vin)		
	SO₂ libre	375 ml contenant plein	2
	SO₂ total		
	SO₂ moléculaire/actif		
	Cuivre - Cu²⁺		
	CO₂		
	Stabilité tartrique THK - mini-contact		
	Dégustation		
	Conseil, avis et interprétation		
	Calcium		
	Potassium		
		Stabilité tartrique THK - mini contact prolongé	375 ml

Liqueur d'expédition

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin effervescent dégorgé pour la réalisation de la liqueur d'expédition</i>	Glucose + Fructose		
	Acidité totale		
	pH		
	SO₂ total		
	Essai de liqueur d'expédition	1 Btb	2
	Dégustation		
	Conseil, avis et interprétation		
	Titre alcoométrique volumique		
	Indice de protéines (vin)		
	Surpression à 20°C		
	Essai de liqueur d'expédition +		Cf. Prestations techniques

O₂ Rapide

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse de trois bouteilles tirées / bouchées pour l'évaluation des apports en O₂ cumulés au cours du process de mise en bouteille</i>	O₂ dissous		
	O₂ gazeux	3 Btb	2
	Avis et interprétation		

Bilans analytiques

Post-mise en bouteille

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Profil du vin mis en bouteille</i>	Glucose + Fructose		
	Titre alcoométrique volumique		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Acidité totale		
	pH	1 Btb	2
	Acidité volatile		
	SO₂ libre		
	SO₂ total		
	Acide L-malique 		
	Surpression à 20°C 		

Trouble & dépôts

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse méthodique du vin pour l'identification et le diagnostic des troubles et dépôts</i>	Examen microscopique		
	Compte-rendu		
	SO ₂ libre		
	Test HCl		
	Test éthanol	3 Btb	7-14
	Test eau chaude		
	Test protéines (cf essais techniques)		
	Test NaOH		
	Test cuivre		
	Test fer		

Stabilité tartrique

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin pour contrôler la stabilité tartrique et conseil d'un(e) œnologue pour un éventuel traitement</i>	Stabilité tartrique THK - mini-contact		
	Conseil		
	Calcium	100 ml	1
	Potassium		
	pH		

Stabilité protéique

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin pour contrôler la stabilité protéique et conseil d'un(e) œnologue pour un éventuel traitement</i>	Indice de protéines vin TCA + Bain Marie 100°C		
	Conseil	100 ml	1
	Indice de protéines vin Test étuve		

Bilans analytiques

Conseil de sulfitage

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Analyse du vin pour le conseil du sulfitage par un(e) œnologue</i>	SO₂ libre		
	SO₂ total		
	Conseil		
	DL50	100 ml	1
	SO ₂ actif/moléculaire		
	SO ₂ libre corrigé (correction au Glyoxal)		
	SO ₂ total corrigé (correction au Glyoxal)		

Microbiologie

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Profil microbiologique</i>	Levures totales viables		
	Bactéries anaérobies viables	1 Btb	7-14
	Bactéries aérobies viables		

Concours

Quel bilan analytique choisir ?

Selon les concours, il est nécessaire de réaliser un bilan analytique hors accréditation ou sous accréditation contenant des paramètres communs ainsi que certaines options propres aux différents concours.

Pour répondre au mieux à vos besoins, nous vous proposons d'utiliser deux bilans :

- ▶ pour toute inscription ne demandant pas de bulletin d'analyse réalisé sous accréditation, le bilan Post-mise avec au besoin les options nécessaires en complément,
- ▶ pour toute inscription demandant un bulletin d'analyse sous accréditation, le bilan Conformité avec au besoin les options nécessaires en complément.

Si vous souhaitez utiliser un seul bulletin d'analyse pour inscrire vos vins à différents concours, nous vous conseillons une analyse Conformité avec en complément le SO₂ Libre, ainsi que le pH.

En cas de doute, vous pouvez cocher « Concours » sur votre demande d'analyse en précisant le concours auquel vous inscrivez vos vins.

► Sauf en cas d'exigence spécifique du client, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse utilisée.

* Analyse sous couvert d'accréditation COFRAC. (Analyses accréditées réalisées sur le site de Sigolsheim. Accréditation n°1-0723. Portée disponible sur www.cofrac.fr).

Dans le cas d'analyses externalisées, le laboratoire vérifie en amont la portée d'accréditation du laboratoire co-traitant ou sous-traitant.

Liste des paramètres analytiques accrédités

Acide acétique	Enzymatique automatisée
Acide L-malique	Enzymatique automatisée
Acide sorbique	Entraînement à vapeur + UV (OIV)
Acidité totale	Potentiométrie automatisée Titrimétrie manuelle au BBT (OIV)
Acidité volatile	Entraînement à vapeur+ titrimétrie (OIV)
Extrait sec total	Aréométrie (OIV) + Entraînement à vapeur + Titrimétrie (OIV) + RPIR + Calcul Aréométrie (OIV) + Entraînement à vapeur + Titrimétrie (OIV) + Entraînement à vapeur + Aréométrie (OIV) + Calcul
Glucose-Fructose	Enzymatique automatisée
Masse volumique à 20°C	Aréométrie (OIV)
pH	Potentiométrie automatisée pH-métrie manuelle (OIV)
SO ₂ libre non corrigé	Iodométrie manuelle
SO ₂ total non corrigé	Iodométrie manuelle
Surpression à 20°C	Aphrométrie (OIV)
Titre alcoométrique volumique	RPIR Entraînement à vapeur + Aréométrie (OIV)

Conformité AQP

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'une déclaration de conformité vis-à-vis des cahiers des charges des appellations et pour la présentation des concours</i>	Glucose + Fructose *		
	Titre alcoométrique volumique *		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Acidité totale *		
	Acide acétique *		
	Acidité volatile	1 Btb	2
	SO₂ total non corrigé *		
	+ Déclaration de conformité		
	Acide L-malique * 		
	Surpression à 20°C * 		
pH *			
SO ₂ libre non corrigé *			

Conformément aux exigences de l'INAO, la déclaration de conformité vis-à-vis des spécifications des appellations est faite en faveur du client : l'intervalle de spécification est augmenté de la valeur de l'incertitude associée au résultat.

Conformité BIO

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'une déclaration de conformité vis-à-vis du règlement d'exécution UE 203/2012 relative à la production de vin biologique.</i>	Glucose + Fructose *		
	Titre alcoométrique volumique *		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Acidité totale *		
	Acide acétique *		
	Acidité volatile		
	SO₂ libre non corrigé *	1 Btb	2
	SO₂ total non corrigé *		
	+ Déclaration de conformité		
	Acide L-malique * 		
	Suppression à 20°C * 		
	pH *		

BIO Européen

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'une déclaration de conformité vis-à-vis du règlement d'exécution UE 203/2012 relative à la production de vin biologique.</i>	Glucose + Fructose *		
	SO₂ total non corrigé *	1 Btb	2
	+ Déclaration de conformité		

Export

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
<i>Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'un certificat de pureté, de conformité et de libre vente pour les vins destinés à l'export</i>	Glucose + Fructose *		
	Titre alcoométrique volumique *		
	Titre alcoométrique vol. en puissance		
	Acidité totale *		
	pH *		
	Acide acétique *		
	Acidité volatile		
	Acide sorbique (détection)		
	SO₂ libre non corrigé *	1 Btb	2
	SO₂ total non corrigé *		
	Masse volumique à 20°C *		
	Extrait sec total		
	+ Certificat de pureté, de conformité et de libre vente		
	Acide L-malique * 		
Acide sorbique (quantification) * 			
Suppression à 20°C * 			

Export Brésil

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
Vérification de la conformité analytique du vin pour l'exportation des vins au Brésil.	Sucres totaux (exprimés en Glucose + Fructose)	2 Btb	15
	Titre alcoométrique volumique *		
	Acidité totale *		
	Acidité volatile *		
	Sulfates *		
	Extrait sec réduit		
	Extrait sec total *		
	Méthanol *		
	Masse volumique *		
	Surpression à 20°C *		
Analyses réalisées dans un laboratoire partenaire certifié.	Acide citrique 		
	Chlorures		
	Cendres		

Export Japon

	Paramètres	Vol. ⁽¹⁾	Délai ⁽²⁾
Vérification de la conformité analytique du vin pour l'émission d'un certificat de pureté, de conformité et de libre vente pour l'exportation des vins au Japon	Titre alcoométrique volumique *	1 Btb	2
	Acide sorbique (détection)		
	SO ₂ total non corrigé *		
	+ Certificat de pureté, de conformité et de libre vente		
	Acide sorbique (quantification)*		
	Surpression à 20°C * 		

Prestations et audits

Prestations techniques

Type	Paramètres	Délai ⁽²⁾
Consulting 	Dégustation, essais et conseil œnologiques (min. 15 minutes)	N.A.
DL 50	Détermination de la dose létale de SO ₂ pour un seuil à 50 mg/L	1
Essai de collage	Conseil d'«affinement » organoleptique des moûts et vins	1-7
Test de fermentescibilité	Evaluation de la fermentescibilité des vins de bases pour tirage <ul style="list-style-type: none">▸ Analyse de tirage effervescent▸ Lancement des modalités de tirage▸ Suivi du déroulement de la prise de mousse▸ Compte-rendu	7
Essai dosage liqueur	Essais de liqueur de dégorgement au verre	1
Essai dosage liqueur +	Essais de liqueur de dégorgement en bouteilles	14 à 28
Essai stabilité tartrique	Essais traitements + test mini-contact	2
Instabilité protéique	Contrôle de l'instabilité protéique post-traitement (tanin, gomme, etc.)	2

Audits



Type	Objectif	Délai ⁽²⁾
Audit O₂ mise en bouteilles	Contrôle de la gestion de l'O ₂ en process de mise en bouteilles <ul style="list-style-type: none">▸ Mesure de l'oxygène sur site (cuve tampon + pré- tireuse)▸ Mesure de l'oxygène sur 3 bouteilles tirées et bouchées▸ Compte-rendu	N.A.
Audit O₂ personnalisé	Contrôle de la gestion de l'O ₂ (1/2 journée) <ul style="list-style-type: none">▸ Définition du process à contrôler▸ Planification des contrôles▸ Mesure de l'oxygène (dissous et total)▸ Compte-rendu	1-7
Pollution de cave	Contrôle de l'atmosphère de cave par pièges de bentonite <ul style="list-style-type: none">▸ Audit et repérages des postes sensibles sur site▸ Pose de 5 pièges de bentonite▸ Test de collage sur vin standard et dégustation▸ Compte-rendu▸ Piège de bentonite supplémentaire	7
ATP-métrie en production	Contrôle de l'hygiène des chaînes de production par ATP-métrie <ul style="list-style-type: none">▸ Audit et repérages des postes sensibles sur site▸ 5 points de contrôle par ATP-métrie (prélèvement + analyse)▸ Compte-rendu▸ Point de contrôle supplémentaire	7

Formation



Type	Objectif	Délai ⁽²⁾
Étiquetage	Accompagnement pour l'adaptation aux nouvelles règles d'étiquetage dans le cadre de la gamme AEB.	1

Contrôles



Type	Objectif	Délai ⁽²⁾
Réfractomètre	Contrôle et réglage d'un réfractomètre	1

Rééditions des rapports d'analyses



Objectif	Délai ⁽²⁾
Réédition papier d'un bulletin d'analyse COFRAC	1

Vos contacts

SIGOLSHEIM (Siège social)

AEB FRANCE SARL · 10 rue du stade · Sigolsheim · 68240 Kaysersberg-Vignoble · France

Tél. +33(0)3 89 78 43 13 (Mégane LABOUREUX)

Tél. +33(0)3 89 78 43 14 (Laëtitia BERGER)

labosigolsheim@aeb-group.com