



SAS au capital de 10 500 €

RN7 LA Galante – 13590 LE CANET DE MEYREUIL
Tél : +33 (0)4 42 12 52 87 Fax : +33 (0)4 42 15 53 69
Email : contact@oenolyse.fr
Site : www.oenolyse.fr

Habilité par l'INAO, France AGRIMER et la DGCCRF
SIRET n°53390292000016

CATALOGUE DES ESSAIS PRATIQUÉS AU LABORATOIRE

Non accrédités et accrédités COFRAC

ANNEXE : Liste des groupes analytiques

I : LES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Acide Acétique	g d'acide acétique/L	N	acetic	Enzymatique Automatisé	acetic	O	Vins	X.16
Acide Lactique	g/l	N	AL	IRTF	Lactic irtf	N	-	-
				Colorimétrie automatisée	Lactic enz	N	-	-
Acide Malique	g/l	N	AM	IRTF	Malic irtf	N	-	-
				Enzymatique automatisé	Malic enz lisa Malic enz oly	O	Vins, moûts	X.12-A75 X.12-A7
				Chromatographie Papier (Méthode Qualitative)	FML manu	O	Vins, moûts	A.110
Acide métatartrique (recherche)	mg/l	N	Métatatrique	Interne	Métatatrique	N	-	-
Acide Sorbique	mg/l	N	SORBIQUE	Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie	Sorbic manu	O	Vins, moûts	A.172
				Chromatographie Papier (Méthode Qualitatif)	Sorbic chromato	O	Vins, moûts	A.171
Acide Tartrique	g/l	N	TART	IRTF	TARTRIC irtf	N	-	-
				Spectrophotométrie automatisée	TARTRIC colo	N	-	-
Acidité Totale	g d'H ₂ SO ₄ /L	N	AT	IRTF (Gamme accréditée de 2,8 à 5,2 g/l H ₂ SO ₄)	AT irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.04
				Titrimétrie, Potentiométrique Automatisée	AT atc	O	Vins, moûts	X.08

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Acidité Totale	g d'H ₂ SO ₄ /L	N	AT	Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins, moûts	A.80
				Titrimétrie, colorimétrie Manuelle	AT manu bbt	N	-	-
Acidité Totale	Meq/l	O	-	IRTF (Gamme de 57,14 à 106,12 meq/l)	AT irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.04
				Titrimétrie, Potentiométrique Automatisée	AT atc	O	Vins, moûts	X.08
				Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins, moûts	A.80
Acidité Totale	g d'acide tartrique/L	O	-	IRTF (Gamme accréditée de 4,28 à 7,96 meq/l)	AT irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.04
				Titrimétrie, Potentiométrique Automatisée	AT atc	O	Vins, moûts	X.08
				Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins, moûts	A.80
Acidité Volatile	g d'H ₂ SO ₄ /L	N	N	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins, moûts	X.01 A.90
				IRTF (Gamme accréditée de 0.10 à 0.69 g/l H ₂ SO ₄)	AV irtf	O	Vins	X.13

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Acidité Volatile	g d'H ₂ SO ₄ /L	N	AV	Enzymatique Automatisé	AV enz	O	Vins	X.17
Acidité Volatile	Meq/l	O	-	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins, moûts	X.01
				IRTF (Gamme accréditée de 2 à 14 meq/l)	AV irtf	O	Vins	X.13
				Enzymatique Automatisé	AV enz	O	Vins	X.17
Acidité Volatile	g d'acide acétique/L	O	-	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins, moûts	X.01
				IRTF	AV irtf	O	Vins	X.13
				Enzymatique Automatisé	AV enz	O	Vins	X.17
Anthocyanes	mg/l	N	Anthocyanes	IRTF	Anthocyanes irtf	N	-	-
Azote assimilable	mg/l	O	Azote assimilable	IRTF	N Ass irtf	N	-	-
				Enzymatique et spectrophotométrie Automatisé	N Ass auto	N	-	-
Azote Aminé	mg/l	N	Azote Aminé	IRTF	N aminé irtf	N	-	-
				Spectrophotométrie automatisée	N aminé colo	N	-	-
Azote NH ₃	mg/l	N	NH ₃	IRTF	N NH ₃ irtf	N	-	-
				Enzymatique Automatisé	N NH ₃ enz	N	-	-
Bactériologique (recherche) : Flores totale (bactéries/levures/moississures) Bactéries acétiques Bactéries lactiques	UFC	N	Microbio	Mise en Culture	Bacterio	N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Brettanomyces	UFC	N	BRETT	Mise en Culture	BRETT	N	-	-
	cellules/ml	N		Cytomètre	Brett cyto	N	-	-
Calories	kcal	O	Calories	-	Calories	N	-	-
Caséine	mg/l	N	Caseine	Test Elisa	Caseine	N	-	-
Critère de filtrabilité	-	N	Filtrabilité	Interne	CFLA	N	-	-
CO ₂	g/l	N	CO2	IRTF	CO2 irtf	N	-	-
				Van Slyke	CO2 VS	N	-	-
Collage	-	N	Essai collage	-	Essai de collage	N	-	-
Composés Phénoliques	-	N	DO280	Spectrophotométrie Manuelle	DO280 spectro	O	Vins, moûts	A.181
				IRTF	DO280 irtf	N	-	-
Comptage de levures	cellules/ml	N	Comptage	Cytomètre	Comptage	N	-	-
Cuivre	mg/l	N	CU	Spectrophotométrie manuelle	CU spectro	O	Vins, moûts	A.241
Degré Brix	% Brix	O	° BRIX	Réfractométrie	D° Brix	O	MC, MCR	X.06
Degré probable	% vol	O	degré probable	IRTF	TAV prob irtf	N	-	-
				Réfractométrie	TAV prob refracto	N	-	-
Degré potentiel	% vol	O	degré potentiel	IRTF	degré potentiel	N	-	-
Dégustation (examen organoleptique)	-	N	dégustation	-	dégustation	N	-	-
Dégustations avec commentaires	-	N	dégustation avec commentaires	-	dégustation avec commentaires	N	-	-
Densité	-	O	Densite	IRTF	Densite	N	-	-
				Aérométrie		O	Vins, moûts	A.11

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Diglycoside du Malvidol (Recherche)	absence / présence	N	HYB	Chromatographie Papier	Hybrides	O	Vins, moûts	A.201
Dyostem	-	N	Dyostem	-	Dyostem	N	-	-
Essai de désacidification	-	N	acidification	-	acidification	N	-	-
Examen Microscopique	-	N	Microbio	Microscopie	Exam microscop	N	-	-
Extrait sec Total	g/l	O	ES	IRTF	Extrait Sec Tot	N	-	-
				Densimétrie		O	Vins	A.30
Fer	mg/l	N	FER	Colorimétrie automatisée	Fer auto	N	-	-
				Spectrophotométrie manuelle	Fer spectro	O	Vins, moûts	X.10
Glucose/Fructose	g/l	N	GF	IRTF (Gamme accréditée de 2 à 5 g/l)	GF irtf	O	Vins secs	X.05
				Enzymatique Automatisé	GF enz lisa GF enz oly	O	Vins	X.11-A75 X.11-A7
Indices Chromatiques	-	N	DO420 DO520 DO620	Spectrophotométrie manuelle	DO420 spectro DO520 spectro DO620 spectro	O	Vins, moûts	A.190
				IRTF	DO420 irtf DO520 irtf DO620 irtf	N	-	-
DO500	-	N	DO500	Spectrophotométrie manuelle	DO 500	N	-	-
Indices Sanitaires :	-	-	-	-	-	-	-	-
Pourriture Grise	-	N	Pourriture grise	IRTF	PG irtf	N	-	-
Pourriture acide	-	N	Pourriture acide	IRTF	PA irtf	N	-	-
Activité fermentaire	-	N	Activité Fermentaire	IRTF	AF irtf	N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Activité lactique	-	N	Activité Lactique	IRTF	AL irtf	N	-	-
Intensité colorante	-	O	IC	Spectrophotométrie manuelle	IC	O	Vins, moûts	A.190
				IRTF		N	-	-
Intensité colorante modifiée	-	O	ICM	Spectrophotométrie	ICM	N	-	-
Masse Volumique	g/cm ³	N	MV	IRTF	MV irtf	N	-	-
				Aérométrie	MV manu	O	Vins, moûts	A.11
Masse Volumique corrigée de l'acidité volatile	g/cm ³	O	-	IRTF	MV irtf	N	-	-
				Aérométrie	MV manu	O	Vins, moûts	A.11
Nuance	-	O	Nuance	Spectrophotométrie manuelle	Nuance	O	Vins, moûts	A.190
				IRTF		N	-	-
Risque OTA	%	N	OTA	IRTF	OTA	N	-	-
Oxygène Dissous	mg/l	N	O2CO2	Oxymètre	Oxygène Dissous	N	-	-
pH	-	N	pH	IRTF (Gamme accréditée de 3 à 4)	pH irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.03
				Potentiométrie Manuelle	pH manu	O	Vins, moûts	A.100
pH	-	N	pH	Potentiométrie automatisée	pH atc	O	Vins, moûts	X.09
Potassium	mg/l	N	K	IRTF	K irtf	N	-	-
				Enzymatique Automatisé	K enz	N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Potentiel de Rosissement	-	N	Pinking	Spectrophotométrie manuelle	Pot Rossis	N	-	-
Pression	Bar	N	Pression	Interne	Pression	N	-	-
Protéines	-	N	Proteines	Bentotest	Prot Bentotest	N	-	-
				Prostab	Prot Prostab	N	-	-
				Test à la Chaleur	Prot Chaleur	N	-	-
Sucres	g/L	N	SR	Réfractométrie	SR abbe	O	Moûts	X.06
SO ₂ actif	mg/l	O	SO2 actif	Calcul à partir de pH/TAV IRTF et SO ₂ Libre méthode ripper ou Frantz-Paul	SO2 actif	N	-	-
SO ₂ actif	mg/l	O	SO2 actif	Calcul à partir de pH/TAV IRTF et SO ₂ Libre Olympus	SO2 actif	N	-	-
SO ₂ libre	mg/l	N	SO2L	Spectrophotométrie UV-vis automatisée : Olympus	SO2L coloA SO2L coloB	O	Vins, moûts	X.14 A X.14 B
SO ₂ libre	mg/l	N	SO2L	Entraînement à Froid, titrimétrie	SO2L FP	O	Vins, moûts	A.160
				Méthode Ripper	SO2L ripp	N	-	-
SO ₂ total	mg/l	N	SO2T	Spectrophotométrie UV-vis automatisée : Olympus	SO2T coloA SO2T coloB	O	Vins, moûts	X.15 A X.15 B
SO ₂ total	mg/l	N	SO2T	Entraînement à Chaud, Titrimétrie	SO2T FP	O	Vins, moûts	A.150
				Méthode Ripper	SO2T ripp	N	-	-
Sucres Réducteurs	g/l	N	SR	IRTF	SR irtf	N	-	-
				Spectrophotométrie réflectance proche IR	SR infra	N	-	-
				Enzymatique Automatisé	SR enz	N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Suivi stabilité du SO ₂ libre pendant 5 jours	mg/l	N	Tenue SO2L	Spectrophotométrie UV-vis automatisée : Olympus	Suivi SO2	N	-	-
Tenue à l'air	-	N	Tenue à l'air	Interne	TA	N	-	-
Tenue à l'étuve	-	N	Tenue à l'étuve	Interne	TE	N	-	-
Tenue au froid	-	N	Tenue au Froid	Interne	TF	N	-	-
Test Glucanes	absence / présence	N	-	Interne	Glucanes	N	-	-
Test Pectines	absence / présence	N	Test pectines	Interne	Pectines	N	-	-
Test du vin taché	-	N	Test vin taché	Interne	Vin Taché	N	-	-
Titre Alcoométrique Volumique	% Vol	N	TAV	Distillation - Réfractométrie	TAV manu TAV MC	O	Vins, moûts, MC, MCR	A.22 (Vin et moût) X.07 (MC et MCR)
				IRTF (Gamme accréditée de 9 à 16% vol)	TAV irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.02
				Spectrophotométrie réflectance proche IR (Gamme accréditée de 9,40 à 14.7% vol)	TAV infra	O	Vins de 0 à 20g/L de sucres	A.24

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Titre Alcoométrique Volumique Total	% Vol	O	Degré Total	Distillation - Réfractométrie	TAV Total	O	Vins, moûts	A.22
				IRTF (Gamme accréditée de 9 à 16% vol)		O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.02
				Spectrophotométrie réflectance proche IR (Gamme accréditée de 9,40 à 14.7% vol)	TAV infra	O	Vins de 0 à 20g/L de sucres	A.24
Traitement au Ferrocyanures	g/hL	N	Ferrocyanures	Interne	Ferrocyanures	N	-	-
Turbidité	NTU	N	Turbidité	Turbidimètre	Turbidité	N	-	-

II : LES CHOIX DES METHODES D'ESSAIS PRATIQUES

Les essais sont en priorité effectués par des méthodes accréditées. Lors de valeur proche de la limite réglementaire, le laboratoire utilise la méthode de référence suivant la procédure interne P21.

Sans demande spécifique du client, les choix des méthodes d'analyse sera effectué par le laboratoire :

- G+F : IRTF ou méthode enzymatique automatisé Olympus A7 (facultatif Lisa A75)
- TAV : IRTF
- Acidité totale : IRTF
- Acidité volatile : IRTF ou enzymatique automatisé
- pH : IRTF
- Acide malique : méthode enzymatique automatisée Olympus A7 (facultatif Lisa A75)
- SO2 Libre et total : spectrophotométrie UV-Visible automatisée
- Densité : IRTF (méthode non accréditée, indiquée sans astérisque)
- Acide sorbique : entrainement à la vapeur / spectrophotométrie
- Diglucoside du malvidol (hybrides) : chromatographie papier
- Caractéristiques chromatiques : spectrophotométrie manuelle

Les rapports d'analyses réalisés dans la portée d'accréditation du Laboratoire sont rendus sous accréditation avec logo COFRAC uniquement pour les analyses officielles suivantes : analyses pour l'exportation, analyses d'autocontrôle - HACCP, analyses d'agrément et analyses concours.

En conséquence, sauf indication contraire écrite du client, les autres types de rapports d'analyses (mise en bouteille, conservation, analyses complètes...) ne sont pas rendus sous accréditation et ne sont par conséquent ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux.

III : CONDITIONNEMENT ET PRECAUTIONS

Pour toutes les analyses, il faut un volume de 250 ml dans une bouteille correctement remplie et bouchée.

Attention :

- Pour l'analyse du critère de filtrabilité, prévoir au minimum dans une bouteille de 75 cl prévue uniquement à cette analyse.
- Pour la recherche bactériologique, prévoir au minimum dans une bouteille de 500 ml prélevée dans les bonnes conditions de stérilité et prévue uniquement pour cette analyse.
- Pour la recherche de Brettanomyces, prévoir au minimum dans un flacon de 30 ml prélevé dans les bonnes conditions de stérilité et prévu uniquement pour cette analyse (des flacons stériles sont à votre disposition au laboratoire).
- Pour les assemblages et les essais de collage, prévoir des bouteilles de 750 ml.
- Pour l'analyse de MC / MCR et des vins enrichis, prévoir 750 ml.
- Pour les produits particuliers (vins mousseux, vins doux, liqueur et autres), contacter le laboratoire pour déterminer le volume nécessaire.

IV : LISTE DES SIGLES

IRTF : Infra-Rouge à Transformée de Fourier
CO₂ : Dioxyde de carbone
SO₂ : Dioxyde de soufre

TAV : Titre alcoométrique Volumique
G+F : Glucose + Fructose
AT : Acidité Totale
AV : Acidité Volatile

SR : Sucres Réducteurs
MC : Moût Concentré
MCR : Moût Concentré Rectifié

V : AUTRES TYPES DE PRODUIT ANALYSES PAR LE LABORATOIRE

Le laboratoire peut effectuer également des analyses sur :

- Bières (cf annexe) - Vinaigre
- Boissons Aromatisées à Base de Vin - Liqueur

Merci de vous renseigner auprès du laboratoire pour connaître les analyses réalisables.

VI : INFORMATIONS

- Les résultats des essais sont votre propriété. Le laboratoire s'engage à ne divulguer aucune information vous concernant sans votre autorisation au préalable, à l'exception des bulletins destinés aux ODG ou aux concours qui sont envoyés directement par le laboratoire aux organismes concernés.
- Les déclarations de conformité sont données sans préjudice de l'incertitude du laboratoire.
- Une fiche de réclamation est disponible à l'accueil du laboratoire.

- Les incertitudes analytiques sont disponibles sur demande au laboratoire.
- Le client s'engage à utiliser les analyses aux seules fins pour lesquelles elles ont été établies. En cas d'utilisation à des fins non prévues par la demande d'analyses, le laboratoire décline toute responsabilité envers le client et/ou envers les tiers, des conséquences de l'utilisation des analyses.
- En cas de contrôle de la DGCCRF, le laboratoire peut être amené à communiquer des résultats d'analyses ou des informations personnelles. Les personnes concernées seront informées à ce moment-là, si la loi le permet.
- La direction du laboratoire s'engage à exercer ses activités en toute impartialité

Groupe d'analyse	G/F	TAV	AT	AV	pH	Acide Malique	SO ₂ Libre	SO ₂ Total	SO ₂ Actif	CO ₂	Fer	TF	Protéines	Cuivre	Potentiel de rosissement	TAV Total	Densité	DO420 / 520	Extrait sec Total	Acide sorbique	Hybrides	Avis de conformité	Accrédité (O/N)		
Conservation																							N	N	
Mise en bouteilles/BIB													3/2	3	3									N	N
Complète																								N	N
Après Mise																								N	N
Agrément						1 AOP																		O	O
Concours																		Selon concours						Selon concours	O
Exportation																					Selon Pays			N	O
Auto-contrôle + HACCP						1 AOP																		O	O
Vin Enrichi																								N	O

Groupe d'analyse	SR	G/F	TAV Probable	TAV	AT	AV	pH	SO ₂ Libre	SO ₂ Total	Acide Malique	Acide Lactique	Acide Tartrique	Azote assimilable	Azote aminé	Azota ammoniacal	Potassium	Anthocyanes	PA/PG/AF/AL	DO 280	Nuance	
Contrôle maturité simple																					
Contrôle maturité complète																					
Contrôle maturité complète et états sanitaires																					
Vinification (fermentation non enclenchée)																					
Vinification (fermentation enclenchée)																					
Bilan (fin de vinification)																					2

Attention : nous ne garantissons pas les résultats dans la journée pour tous les échantillons arrivés après 12h.

Paramètres analytiques bières

Groupe d'analyse	EBC (couleur)	IBU (amertume)	TAV	Sucres résiduels	G/F	AT	AV	pH	Azote	Flores totale	Bactéries lactiques	Bactéries acétiques	Quantification et viabilité des levures	Contamination levure Brettanomyces Bruxellensis.	ATP métrie
Analyses Physico-chimiques (délais : 24h)															
Analyses Microbiologiques En Milieu de culture (délais : 7 jours)															
Analyses Microbiologiques En Cytométrie de flux (délais : 24h)															
Analyses Microbiologiques sur site															