



LABORATOIRE D'ENOLOGIE MOURIESSE

PARAMETRES	METHODE	GAMME DE VALIDITE	INCERTITUDE (+/-)
TAV %Vol.	IRTF	9.49-16.22 %Vol.	0.10 %Vol.
	Réflectance IR	9.56-15.50 %Vol.	0.10 %Vol.
	Aréométrie	8.50-17.50 %Vol.	0.10 %Vol.
AV g/l H₂SO₄	IRTF	0.10-0.89 g/l H ₂ SO ₄	0.05 g/l H ₂ SO ₄ si ≤0.49 g/l H ₂ SO ₄ 10% au delà
	Distillation/titrimétrie	0.10-2.45 g/l H ₂ SO ₄	0.05 g/l H ₂ SO ₄ si ≤0.49 g/l H ₂ SO ₄ 10% au delà
A. Acétique g/l H₂SO₄	Enzymatique automatisée	0.10-0.89 g/l H ₂ SO ₄	0.05 g/l H ₂ SO ₄ si ≤0.49 g/l H ₂ SO ₄ 10% au delà
SO₂ libre mg/l	Colorimétrie séquentiel	5-60 mg/l	3 mg/l si ≤ 13 mg/l 20% au delà
	Franz Paul	5-250 mg/l	3 mg/l si ≤ 13 mg/l 20% au delà
	Ripper	5-250 mg/l	3 mg/l si ≤ 13 mg/l 20% au delà
SO₂ total mg/l	Colorimétrie séquentiel	10-200 mg/l	5 mg/l si ≤ 50 mg/l 10% au delà
	Franz Paul	10-300 mg/l	5 mg/l si ≤ 50 mg/l 10% au delà
	Ripper	10-300 mg/l	5 mg/l si ≤ 50 mg/l 10% au delà
AT g/l H₂SO₄	IRTF	2.10-5.90 g/l H ₂ SO ₄	3% g/l H ₂ SO ₄
	Titrimétrie BBT	1.00-10.00 g/l H ₂ SO ₄	3% g/l H ₂ SO ₄
pH	IRTF	2.90-4.10	0.10
	Potentiométrie	1.68-7.00	0.06
Masse volumique g/cm³	Aréométrie	0.9830-1.0030 g/cm ³	0.0006 g/cm ³
Extrait sec g/l	Densimétrie	16.0-60.0 g/l	1.5 g/l
Sucres réducteurs g/l	IRTF	4.0-27.5 g/l	20% g/l



LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE MOURIESSÉ

PARAMETRES	METHODE	GAMME DE VALIDITE	INCERTITUDE (+/-)
A.L-Malique g/l	IRTF	0.8-3.0 g/l	20 % g/l
	Enzymatique automatisée	0.2-2.7 g/l	0.1 g/l si ≤ 0.7 g/l 14% au delà
Glucose/Fructose g/l	Enzymatique automatisée	0.2-6.3 g/l	0.1 g/l si ≤ 1 g/l 10% au delà
Fer mg/l	Colorimétrie séquentiel	0.6-10.0 mg/l	0.3 mg/l si ≤ 3 mg/l 10% au delà
Cuivre mg/l	Colorimétrie séquentiel	0.08-1.0 mg/l	0.04 mg/l si ≤ 0.1 mg/l 40% au delà
CO₂ mg/l	IRTF	200-1650 mg/l	100 mg/l si ≤ 400 mg/l 25% au delà
	Van Slyke	100-3600 mg/l	50 mg/l si ≤ 200 mg/l 25% au delà
DO420 sous 1cm	Appareil Séquentiel	0.1-8.0	0.05 si ≤ 1 5% au delà
	Spectrométrie	0.1-8.0	0.05 si ≤ 1 5% au delà
DO520 sous 1cm	Appareil Séquentiel	0.1-8.0	0.05 si ≤ 0.7 7% au delà
	Spectrométrie	0.1-8.0	0.05 si ≤ 0.7 7% au delà
DO620 sous 1cm	Appareil Séquentiel	0.1-5.0	0.05 si ≤ 0.4 12% au delà
	Spectrométrie	0.1-5.0	0.05 si ≤ 1.0 5% au delà
Intensité colorante DO420+DO520+ DO620 : $\sqrt{I^2DO420+I^2DO520+I^2DO620}$	Appareil Séquentiel	0.3-21.0	0.1 si ≤ 2.1 15% au delà
	Spectrométrie	0.3-21.0	0.1 si ≤ 2.7 10% au delà
DO280 sous 1cm	IRTF	7-91	4 si ≤ 35 10% au delà
	Spectrométrie	7-110	4 si ≤ 70 5% au delà
Turbidité NTU	Néphélométrie	0-800 NTU	2% NTU
TAV Total Potentiel % Vol. [G/F]/16.83 + TAV acquis $\sqrt{I^2[G/F]+ I^2TAV\ acquis}$	Calcul	8.50-25 %Vol.	0.14 %Vol. si $[G/F] \leq 1.4$ g/l 10%[G/F] au delà



LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE MOURIESSÉ

PARAMETRES	METHODE	GAMME DE VALIDITE	INCERTITUDE (+/-)
Degré Brix	Réfractomètre d'ABBE	10-62 °Brix	0.5 °Brix
Sucre g/l	Réfractomètre d'ABBE	82.3-826.6 g/l	10 g/l
Acide sorbique	Spectrométrie	5 – 500 mg/l	19%