



LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE MOURIESSE
Partenaire de RHÔN.OE.CONSEIL

CONSEIL .
VINIFICATION .
ANALYSES .
AUDITS .
FORMATION .
EXPERTISE .

CATALOGUE DES PRESTATIONS

ANALYSES ET CONSEIL ŒNOLOGIQUES

21/03/2025

Laboratoire d'analyses

- * accréditation COFRAC Essais, n°1-1089, portée disponible sur www.cofrac.fr
 - * habilité par l'INAO, FRANCE AGRIMER
- et pour la délivrance des certificats à l'exportation.



S.A.R.L. AU CAPITAL DE 20 000 € - SIRET 41851834600022 – RCS AVIGNON 98B156 – CODE APE 7120B
338 Allée Raimbaud d'Orange – 84350 COURTHEZON - Tel : 04 90 83 56 15

e-mail labo : analyse.cdp@labo-mouriesse.com
e-mail administratif : contact@labo-mouriesse.com
site : www.oenologie-mouriesse.com



CATALOGUE DES PRESTATIONS

SOMMAIRE

1/	PORTEE D'ACCREDITATION DU LABORATOIRE	p 3
2/	LISTE DES ANALYSES REALISEES	p 3
3/	LE CONSEIL ŒNOLOGIQUE	p 16
4/	CONSEILS POUR L'ECHANTILLONNAGE	p 17
5/	RENSEIGNEMENT DE LA DEMANDE D'ANALYSE	p 20
6/	MENUS ANALYTIQUES	p 21
7/	DEPOT DES ECHANTILLONS	p 22
8/	ACCES AU LABORATOIRE	p 22



CATALOGUE DES PRESTATIONS

1. PORTEE D'ACCREDITATION DU LABORATOIRE

Le laboratoire d'œnologie Mouriesse est accrédité par le COFRAC selon la norme NF EN ISO 17025 section Essais dans le domaine **AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques** (*Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78*) depuis 2000.

Vous pouvez retrouver la liste des paramètres accrédités directement sur le site www.cofrac.fr.



Accréditation
N°1 – 1089

Portée disponible sur www.cofrac.fr

2. LISTE DES ANALYSES REALISEES

Nous présentons ci-dessous les principales analyses réalisées. Une liste tarifaire est à votre disposition sur simple demande.



CATALOGUE DES PRESTATIONS

A. PARAMETRES ANALYTIQUES

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Titre alcoométrique volumique	Vins G+F ≤ 50 g/L	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode Interne	%vol	9.00-19.00	0,10	/	/	OUI
	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	Méthode Interne	%vol	9.00-17.00	0,10	/	/	OUI
	Vins	Entraînement à la vapeur Aréométrie	OIV-MA-AS312-01	%vol	/	0,10	/	/	OUI
	Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Entraînement à la vapeur Aréométrie	Méthode Interne	%vol	0-10%	0,08	/	/	OUI
Titre alcoométrique volumique total	Vins	Calcul	Méthode Interne	%vol	8.50 - 25%	0.10%vol si G/F ≤ 1 g/l $\sqrt{[(U_{G/F}/16.83)^2 + (U_{TAV \text{ acquis}})^2]}$ au delà	/	/	OUI
Acidité volatile	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	Méthode Interne	g/l H2SO4	0.10-0.89	0.05 g/l H2SO4 si ≤ 0.49 g/l H2SO4 10% au delà	0,10	0,05	NON



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Acidité volatile	Vins	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	OIV-MA-AS313-02	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	/	/	OUI
Acide acétique	Vins	Méthode séquentielle automatisée colorimétrie et spectrophotométrie UV-visible	Méthode Interne	g/l H ₂ SO ₄	0.10-0.90	0.05 g/l H ₂ SO ₄ si ≤0.49 g/l H ₂ SO ₄ 10% au delà	0,10	0,02	OUI
Acidité volatile calculée	Vins	Calcul	Méthode Interne	meq/l	2.04-18.35	1.02 meq/l si ≤9.99 meq/l 10% au delà	2,04	0,41	OUI
Sucres réducteurs	Vins	I.R.T.F	Méthode Interne	g/l	4.0 - 27.5	20%	/	/	NON
Sucres	Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Réfractométrie d'Abbe	OIV-MA-AS2-02	g/l	/	10	/	/	OUI
Degré Brix	°Brix			0.5					



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Glucose +fructose	Vins	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode Interne	g/l	0.2 - 6.0	0.1 g/l si ≤ 1 g/l 10% au delà	0,2	0,08	OUI
Acidité totale	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	Méthode Interne	g/l H2SO4	de 2,10 à 5.90 g/l H2SO4 (42,9 à 120 meq.L-1)	3%	/	/	OUI
	Vins	Titrimétrie au bleu de bromothymol	OIV-MA-AS313-01	g/l H2SO4	/	3%	/	/	OUI
	Moûts	Titrimétrie au bleu de bromothymol	OIV-MA-AS313-01	g/l H2SO4	/	3%	/	/	NON
pH	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	Méthode Interne	/	2,9 à 4,1	0,06	/	/	OUI
	Vins	Potentiométrie manuelle	OIV-MA-AS313-15	/	/	0,1	/	/	OUI
	Moûts	Potentiométrie manuelle	OIV-MA-AS313-15	/	/	0,1	/	/	NON



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Dioxyde de soufre total	Vins, moûts	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode Interne	mg/l	10-200	5 mg/l si \leq 50 mg/l 10% au delà	10	2	OUI
	Vins, moûts	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	OIV-MA-AS323-04A2	mg/l	/	5 mg/l si \leq 50 mg/l 10% au delà	10	/	OUI
	Vins, moûts	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	OIV-MA-AS323-04B	mg/l	/	5 mg/l si \leq 50 mg/l 10% au delà	10	/	OUI
Dioxyde de soufre libre	Vins, moûts	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode Interne	mg/l	5-60	3 mg/l si \leq 13 mg/l 20% au delà	5	1	OUI
	Vins, moûts	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	OIV-MA-AS323-04A2	mg/l	/	3 mg/l si \leq 13 mg/l 20% au delà	5	/	OUI



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Dioxyde de soufre libre	Vins, moûts	Iodométrie manuelle	OIV-MA-AS323-04B	mg/l	/	3 mg/l si ≤ 13 mg/l 20% au delà	5	/	OUI
Acide L-malique	Vins	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode Interne	g/l	0.2-3.0	0.1 g/l si ≤ 0.7 g/l 14% au delà	0,2	0,01	OUI
	Moûts	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode Interne	g/l	0.2-3.0	0.1 g/l si ≤ 0.7 g/l 14% au delà	0,2	0,01	NON
	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	Méthode Interne	g/l	0.8 - 3.0	20%	/	/	NON
Fer	Vins	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode Interne	mg/l	0.6 - 10.0	0.3 mg/l si ≤ 3 mg/l 10% au delà	0,6	0,01	OUI



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Fer	Moûts	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode Interne	mg/l	0.6 - 10.0	0.3 mg/l si ≤ 3 mg/l 10% au delà	0,6	0,01	NON
Cuivre	Vins	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode Interne	mg/l	0.08 - 1.0	0.04 mg/l si \leq 0.1 mg/l 40% au delà	0,08	0,01	NON
Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Vins, moûts	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	OIV-MA-AS2-01	g/cm ³	/	0,00018	/	/	OUI
	Vins	Aréométrie	OIV-MA-AS2-01	g/cm ³	/	0,0006	/	/	OUI
	Moûts	Aréométrie	OIV-MA-AS2-01	g/cm ³	/	0,0006	/	/	NON



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Extrait sec total	Vins	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	OIV-MA-AS2-03B	g/l	/	<u>A partir du densimètre électronique :</u> 0,5 g/l si $\leq 25,0$ g/l 2% au delà <u>A partir de l'aérométrie :</u> 1.5	/	/	OUI
Composés phénoliques D.O 280	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	Méthode Interne	/	7 à 91	4 si ≤ 35 10% au delà	/	/	OUI
	Vins, moûts	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode Interne	/	7 - 100	4 si ≤ 70 5% au delà	4	0,005	OUI
Caractéristiques chromatiques D.O 420	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible automatisé	Méthode Interne	/	0.1 - 8.0	0.05 si ≤ 1 5% au delà	0,1	0,02	NON
	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	OIV-MA-AS2-07B	/	/	0.05 si ≤ 1 5% au delà	/	0,005	OUI



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Caractéristiques chromatiques D.O 520	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible automatisé	Méthode Interne	/	0.1 - 8.0	0.05 si ≤ 0.7 7% au delà	0,1	0,02	NON
	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	OIV-MA-AS2-07B	/	/	0.05 si ≤ 0.7 7% au delà	/	0,005	OUI
Caractéristiques chromatiques D.O 620	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible automatisé	Méthode Interne	/	0.1 - 5.0	0.05 si ≤ 0.4 12% au delà	0,1	0,02	NON
	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	OIV-MA-AS2-07B	/	/	0.05 si ≤ 0.4 12% au delà	/	0,005	OUI
Intensité colorante D.O 420 + D.O 520 + D.O 620	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible automatisé	Méthode Interne	/	0.3 - 21.0	0.1 si ≤ 2.7 10% au delà	0,3	0,06	NON
	Vins	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	OIV-MA-AS2-07B	/	/	0.1 si ≤ 2.1 15% au delà	/	0,005	OUI
CO2	Vins secs G+F ≤ 3 g/L	I.R.T.F	Méthode Interne	mg/l	200 - 1650	100 mg/l si ≤ 400 mg/l 25% au delà	/	/	NON



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
CO2	Vins	Corning	Méthode Interne	mg/l	100-2000	60 mg/l si \leq 300 mg/l 20% au delà	/	/	NON
Turbidité	Vins	Néphélométrique	Méthode Interne	NTU	0 - 800	2%	0,01	0	NON
Indice de colmatage	Vins	/	Méthode Interne	/	/	/	/	/	NON
Acide sorbique	Vins	Entraînement à la vapeur-Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode Interne	mg/l	5 - 500 mg/l	19%	5	2,5	NON
Acide lactique	Vins	IRTF	Méthode interne	g/l	0.3-3	0.3 g/l si \leq 1 g/l 28% au delà	/	/	NON
Acide Tartrique	Moûts	IRTF	Méthode interne	g/l	2-10	35%	/	/	NON



CATALOGUE DES PRESTATIONS

Paramètres	Matrice	Principe de la méthode	Type de méthode	Unité	Gamme de Validité	Incertitude de mesure	Limite de Quantification	Limite de Détection	COFRAC
Azote assimilable	Moûts	IRTF	Méthode interne	mg/l	50-300	44%	/	/	NON
Potassium	Moûts	IRTF	Méthode interne	mg/l	500-2500	25%	/	/	NON
Tenue au froid	Vins	7 jours à -4°	Méthode interne	/	/	/	/	/	NON
		Minicontact	Méthode interne	/	/	/	/	/	NON
Stabilité protéique	Vins, moûts	Bentotest	Méthode interne	/	/	/	/	/	NON
	Vins, moûts	Test à la chaleur	Méthode interne	/	/	/	/	/	NON

Remarque : L'incertitude est la valeur associée au résultat de mesure. Elle caractérise la dispersion des valeurs attribuées à un mesurande. Elle se lit +/- incertitude. Cette valeur peut être donnée soit en % soit en valeur absolue.



CATALOGUE DES PRESTATIONS

B. CONTROLES ANALYTIQUES SUR VINS

ANALYSES SENSORIELLES

Dégustation résumée

Dégustation commentée

Essai d'assemblage

Pour une cuvée

COLLAGES

3 essais + 1 témoin

Dégustation comparative

Contrôle des vins après traitement au ferrocyanure

PREPARATION AVANT ET CONTRÔLE APRES MISE EN BOUTEILLE

Filtrabilité

Indice de colmatage

Limpidité

Turbidité

Stabilité tartrique

Minicontact

Test de rosissement

Test de Pinking

MICROBIOLOGIE – ANALYSES SOUS TRAITEES

Examen de dépôt

Observation microscopique

Numération de levures viables

Culture boîte de Pétri

Numération de bactéries viables

Culture boîte de Pétri

Numération de levures et bactéries totales viables

Epifluorescence ou contraste de phase

Numération de levures Brettanomycès

Culture boîte de Pétri

Détection de levures Brettanomycès

dPCR

ANALYSES SPECIALES – ANALYSES SOUS TRAITEES*

Dosage des éthyl-4-phénol et éthyl-4-gaïacol – PhénolsTraces

Taux d'humidité et classification des lots de bouchon

Contrôle complet des lots de bouchons (contamination + humidité et classification)

Dosage des chloroanisoles

Dosage du tribromoanisole

Recherche de chloroanisoles sur support solide et aérocontamination des chais (piège à bentonite non compris)

Piège à bentonite (ne comprend pas l'analyse)

Dosage des allergènes (la géosmine, l'histamine, la caséine, l'albumine...)

Dosage de l'éthanal

Dosage de l'ochratoxine A

Dosage des Phtalates

Extrait sec total

Méthanol

Sulfates totaux

Phytobilan

** Le Laboratoire peut être amené à sous-traiter certaines prestations d'analyses, après accord écrit du Client.*

Dans ce cas, le Laboratoire reste responsable vis-à-vis du Client de la prestation du sous-traitant sauf si le sous-traitant est choisi par le Client.

C. ANALYSES OFFICIELLES

ANALYSE	PARAMETRES
CONCOURS	Paramètres selon concours
AOC/AOP avec délivrance de conformité	Paramètres selon OI, cahier des charges et/ou règlement(s), décret(s)
IGP avec délivrance de conformité	Paramètres suivant IGP, cahier des charges et/ou règlement(s), décret(s)
EXPORT*	Paramètres ci-dessous
FEOGA MCR	Degré probable + SO ₂ T
FEOGA VIN	Degré + G/F
CONTRAT DE STOCKAGE	Selon décret

* Contenu d'une analyse export "classique" : **2** bulletins d'analyses comprenant : TAV, G/F, A.Acétique/Volatile, Acidité Totale, SO₂ libre et total, Acidité Fixe, Densité, Extrait sec et Acide Sorbique + **1** Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation.

En fonction du pays d'exportation, d'autres paramètres peuvent être ajoutés. Le client devra le spécifier sur sa demande d'analyse. Si les paramètres doivent être sous-traités, ils n'apparaîtront pas sur le bulletin export accrédité mais feront l'objet d'un bulletin non accrédité, envoyé à part.

Tout complément fera l'objet d'une facturation à part



3. LE CONSEIL ŒNOLOGIQUE

Nos interventions en conseil s'inscrivent comme un accompagnement technique tout au long de la vie du vin. Le conseil œnologique peut être réalisé sous forme de vacations ponctuelles ou dans le cadre d'un forfait global de suivi œnologique.

- VACATIONS EN CONSEIL

Pour des vacations ponctuelles (dégustation au laboratoire, en cave, assemblages...), un devis est établi sur demande. L'acceptation de ce devis et des conditions générales de vente fait foi de contractualisation. Hors devis, le montant de la prestation d'œnologue est établi sur la base de la grille tarifaire horaire (cf liste disponible au laboratoire).

- FORFAIT DE SUIVI ŒNOLOGIQUE A L'ANNEE

Le suivi œnologique est défini à partir des demandes et des besoins de chaque client. Il est établi sous forme de forfait, valable du 1er août de l'année en cours au 31 juillet de l'année suivante, renouvelé par tacite reconduction.

A titre indicatif, un forfait global de suivi œnologique peut comprendre :

- * 1 visite de pré-vendanges,
- * 2 visites par semaine pendant les vinifications,
- * 1 visite en moyenne tous les 10 jours entre la fin des vinifications et la fin de l'année (suivi des FML, pré-assemblages...),
- * de janvier à juillet : 1 visite en moyenne toutes les 6 semaines (surveillance des vins, conseils en matière d'assemblage, traitements, élevage...)
- * visée et conseils / résultats d'analyse sur la campagne.

Ce forfait comprend un crédit d'analyses courantes en équivalent paramètres, conseils et déplacements.

D'autres types de forfaits peuvent être établis à la demande du client.

Dans tous les cas, un devis est établi au préalable selon les caractéristiques du domaine (volumes vinifiés, volumes en stock, volumes embouteillés, pourcentage de fûts...) et le suivi œnologique recherché.

Ce devis précise le contenu du suivi prévu pour la campagne à venir : nombre d'échantillons analysés en analyses courantes, conseil sur bulletins, visites en conseil... (1^{er} août – 31 juillet).

Des réajustements peuvent être opérés si les prestations réalisées évoluent en cours de campagne.

Concernant les analyses, seules les analyses courantes sont comprises dans le forfait.

Les analyses accréditées, les analyses microbiologiques, les analyses fines, les analyses spéciales sous-traitées et les analyses spécifiques non incluses dans nos menus (test de pinking, indice de colmatage, minicontact...) sont facturées à l'unité hors forfait, mensuellement.

Au cours de la campagne, toutes les informations nécessaires au bon suivi œnologique doivent être portées à notre connaissance. Le responsable d'exploitation reste seul juge de l'opportunité d'utiliser comme il l'entend les conseils que nous lui donnons.



CATALOGUE DES PRESTATIONS

4. CONSEILS POUR L'ÉCHANTILLONNAGE

Une attention toute particulière doit être prise afin que **l'échantillon soit représentatif de la parcelle** (pour les analyses de maturité) **et de la cuve** (pour les analyses de moûts et de vins).

L'échantillonnage est sous la responsabilité du propriétaire ; les étiquettes sont à renseigner afin que les échantillons soient pris en charge par le laboratoire.

PRELEVEMENT POUR ANALYSES DE MATURITE

MODE OPERATOIRE

- Le prélèvement doit être opéré toujours par **la même personne**.
- Choisir au hasard 2 rangs et les **prélèvements successifs devront toujours avoir lieu sur ces 2 rangs**.
- Prélever 200 grains sur ces 2 rangs et sur leurs 2 faces et **les presser**.
Toute analyse de maturité arrivant au laboratoire non pressée fera l'objet d'une facturation supplémentaire (par échantillon) pour le pressage.
- Le prélèvement doit être réalisé sans choisir les grains alternativement en haut et en bas de la souche, à l'intérieur et à l'extérieur de celle-ci.

NOTES

- Afin d'assurer un suivi comparatif d'un millésime sur l'autre il est bon d'effectuer les prélèvements sur les mêmes parcelles.
- En cas de risque d'hétérogénéité sur une parcelle, ce mode opératoire est à confirmer par d'autres méthodes : analyse des grappes de tout un pied de vigne, prélèvements en différents points de la parcelle...



CATALOGUE DES PRESTATIONS

PRELEVEMENT POUR ANALYSE DE MOÛT, MOÛT EN FERMENTATION

MODE OPERATOIRE

- Utiliser une bouteille 20 cl,
- **Bien dégorgé** le robinet dégustateur avant remplissage,
- La bouteille est **remplie aux 3/4**,
- **Ne pas fermer l'échantillon avec un bouchon blanc à vis**, ne rien mettre ou un bouchon en liège fendu.

NOTES

- En vinification en rouge, il faut effectuer les prélèvements **après** remontage.

PRELEVEMENT POUR ANALYSE DE VIN, ANALYSE COURANTE

MODE OPERATOIRE

- Utiliser une bouteille de 20 cl, un bouchon blanc à vis,
- L'échantillon est prélevé de préférence **avec un plongeur** par le haut de la cuve ou sinon au robinet dégustateur **après dégorgement**,
- Remplir la bouteille **complètement**.

NOTES

- Bien s'assurer de l'**homogénéité** de la cuve si une opération a eu lieu récemment (assemblage, ajout de SO₂...).
- Veiller à ne **pas prélever** juste en surface du vin.

PRELEVEMENT POUR ANALYSE AVANT MISE EN BOUTEILLE

MODE OPERATOIRE

- Utiliser **une bouteille de 75 cl**, bouchée avec un bouchon.
- Prélever **par le haut de la cuve avec un plongeur** (éviter le robinet dégustateur car cela induit un dégazage du CO₂ et un enrichissement métallique)
- Remplir la bouteille **complètement**.

NOTES

- Pour ce type d'analyse, **un délai de 2 semaines avant mise** est à prévoir afin de finaliser l'ensemble des tests (tenue au froid = 1 semaine) et de pouvoir effectuer si nécessaire de nouveaux traitements sur les vins.
- L'analyse est valable au jour de celle-ci.
- Après les réajustements préconisés un nouveau contrôle est conseillé avec à minima :TAV, AV, AT, pH SO₂, CO₂, turbidité et protéines si elles étaient instables.
- Comme ci-dessus, s'assurer de l'homogénéité de la cuve et ne pas prélever en surface du vin.
- **A minima et 2 jours ouverts avant la mise SO₂, CO₂, turbidité et selon les cas, l'indice de colmatage sont à reconstrôler.**



CATALOGUE DES PRESTATIONS

PRELEVEMENT POUR ANALYSE ACCREDITEE

Analyses considérées : analyse concours, AOC/AOP, IGP, export, enrichissement, de mise ...

Quelques rappels importants :

MODE OPERATOIRE

- Apporter **une bouteille de 75 cl** minimum.
- Suivre le mode opératoire pour analyse avant mise en bouteille, concernant le prélèvement.
- Joindre l'étiquette, correspondant à la demande d'analyse en notant bien la **nature de l'analyse accréditée** :
 - Concours : CGA, Orange...nom du concours à préciser
 - IGP : du Gard, d'OC...nom de l'IGP revendiqué à préciser + nom de cépage si nécessaire
 - Export : Japon, Chine...
 - AOC/AOP

Informations **également INDISPENSABLES** à renseigner sur l'étiquette :

- **N° de CUVE ou N° de LOT – Millésime - Appellation**
- **Volume présenté**
- **Couleur** : cocher la case correspondante
- Veiller à ce que les données reprennent exactement celles écrites sur la demande « papier » adressée au syndicat, au concours, ou sur la lettre de crédit dans le cas de l'exportation.
- Bien préciser sous quel NOM (domaine, société ...etc..) le bulletin doit être émis.
- Pour les concours, fournir si possible **une copie** de votre fiche d'inscription.

DELAI DE REALISATION DE L'ANALYSE : 2 jours ouvrés à partir de la réception de l'échantillon au Laboratoire.

TRANSMISSION du bulletin d'analyse **par courrier et/ou voie électronique dans le cas où il existe une convention de preuve entre le client et le laboratoire.**

IMPORTANT : Dans le cadre d'une analyse officielle portant le logo COFRAC, après enregistrement de l'échantillon par le laboratoire, il ne pourra être procédé à aucune modification de l'identification même du vin (n°de cuve, numéro de lot, nom commercial ou marque commerciale). Toute autre demande de modification ou réclamation devra être faite par écrit, dans un délai d'une semaine après réception du rapport et pourra entraîner une éventuelle demande d'analyse sur un nouvel échantillon. Il est demandé au client de détruire tous les bulletins en sa possession, antérieurs à la demande de modification ou réclamation.

Un duplicata peut être délivré sur simple demande.

5. RENSEIGNEMENT DE LA DEMANDE D'ANALYSE

IL EST TRES IMPORTANT DE BIEN REMPLIR LES ETIQUETTES

Merçi d'écrire très lisiblement et avec un stylo résistant à l'eau.

Etiquette RECTO

Permettant de choisir des menus analytiques



LABORATOIRE MOURIESSE

analyse.cdp@labo-mouriesse.com
04 90 83 56 15

Etiquette VERSO

A compléter si vous souhaitez une analyse COFRAC



LABORATOIRE MOURIESSE

analyse.cdp@labo-mouriesse.com
04 90 83 56 15

Au laboratoire l'étiquette qui accompagne votre échantillon est coupée en 2. **La partie supérieure reste sur la bouteille et ne doit comporter aucune mention, elle est destinée uniquement au laboratoire.**

Pour les analyses COFRAC, cocher la case au recto et compléter les informations au verso

1 MATURITÉ

2 MOÛT NON FERMENTÉ

3 MOÛT EN FERMENTATION

4 FIN DE F. A.

5 SUIVI DE F.M.L.

6 ANALYSE COMPLÈTE

6 BIS ANALYSE COMPLÈTE + COULEUR

7 SUIVI CUVE (élevage)

8 AV SO₂, L, SO₂, T

9 MISE EN BOUTEILLE

9 BIS MISE EN BIB

10 APRÈS MISE EN BOUTEILLE

11 SO₂, L, SO₂, T, CO₂, NTU

12 BILAN NUTRITIONNEL

AUTRES PARAMÈTRES :

.....

.....

.....

DÉGUSTATION

MICROBIOLOGIE :

BRETT LEVURE

BACT. Acétique BACT. Lactique

ÉPIFLUO.

BOÎTE

PCR

Millésime : Rouge Rosé Blanc

CUVE N° :

CAVE :

Date de prélèvement :

COFRAC remplir au dos

ANALYSES COFRAC

Couleur : Rouge Rose Blanc

APPELLATION

Volume Millésime

1 EXPORT (pays :)

Numéro de lot

2 AGREMENT :

3 CONCOURS : •

(préciser) •

4 AUTRE :

CUVE N° :

CAVE :

Date de prélèvement :

La partie inférieure des étiquettes reste au secrétariat, sont saisies les informations que vous y avez mentionnées. **Pour les analyses COFRAC, veiller à ce que les données reprennent exactement celles de la demande écrite adressée à l'organisme officiel.**

Le nom de la cave, le numéro de la cuve, la couleur, le millésime mais aussi toutes les observations que vous souhaitez voir apparaître sur votre bulletin.

En fonction de l'évolution du vin vous cochez le menu qui convient.

Si vous ne souhaitez par exemple qu'un test protéique, une intensité colorante, un CO₂... vous avez la possibilité de mentionner le ou les paramètre(s) souhaité(s) dans les lignes « AUTRES PARAMETRES ».



CATALOGUE DES PRESTATIONS

6. MENUS ANALYTIQUES

MENU 1 – MATURITE

Degré probable- Sucre -
Acidité totale – Indice de
maturité (sucre/acidité) - pH -
Potassium – Azote assimilable

Degré probable : calcul à partir
du rendement théorique des
levures de 16.83 g/l pour
1%Vol.

Si vous souhaitez ajouter des
paramètres : indiquez-les dans
la partie droite de l'étiquette
« AUTRES PARAMETRES »

ATTENTION : Les **menus 9**, les
indices de colmatage et les
analyses COFRAC nécessitent
des échantillons d'un volume
minimal de **75 cL**

La bouteille doit être remplie
et bouchée.

Le volume minimal demandé
pour les autres menus est de
20 cL.

Les échantillons de vin ne sont
pas conservés, ils sont jetés.

L'échantillonnage et les
informations fournies par le
client sont sous sa
responsabilité.

Les rapports COFRAC sont
transmis par mail aux courriels
fournis dans la convention de
preuve
(FE-AQ-026).

MENU 2 – MOUT NON FERMENTE

(Après remontage d'homogénéisation)

Degré probable - Sucre - Acidité totale – pH – Potassium – Azote assimilable -
SO₂ total

MENU 3 – MOUT EN FERMENTATION

Titre alcoométrique volumique (TAV) - Sucre - Degré probable – AV – Acidité
totale - pH- SO₂ total - acide malique

MENU 4 – FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE densité <1010

TAV - Degré probable -Sucre (GF si <5g/l) - Acidité volatile - Acidité totale – pH -
SO₂ total – Acide L malique –Acide L lactique

MENU 5 – SUIVI DE FERMENTATION MALO-LACTIQUE (FML)

Acidité volatile - Acidité totale – pH - Acide L malique – Acide L lactique

MENU 6 – ANALYSE COMPLETE

Titre alcoométrique volumique - Glucose-fructose - Acidité volatile -
Acidité totale – pH – SO₂ libre - SO₂ total – Acide L Malique -SO₂ actif

MENU 6 BIS– ANALYSE COMPLETE + DO280 + Intensité colorante

MENU 7 – SUIVI CUVE (élevage)

Titre alcoométrique volumique - Acidité volatile - Acidité totale – pH – SO₂
libre - SO₂ total –SO₂ actif

MENU 8 – Acidité volatile – SO₂ libre - SO₂ total

MENU 9 – MISE EN BOUTEILLE

TAV - glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂ total
Acide L malique – CO₂ – NTU – Tenue au froid – Fer - SO₂ actif - Bilan nutritionnel
Vins blancs et rosés : Cuivre – Protéines **Vins rouges** : Intensité colorante – DO 280

MENU 9 BIS– MISE EN BIB

TAV - glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂ total
Acide L malique – CO₂ – NTU - SO₂ actif - Bilan nutritionnel
Vins blancs et rosés : Protéines

MENU 10 – APRES MISE EN BOUTEILLE

TAV - Glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂
total - Acide L malique – CO₂- NTU - SO₂ actif

MENU 11 – SO₂ libre - SO₂ total – CO₂ - NTU

MENU 12 – BILAN NURITIONNEL

TAV-Glucose Fructose-Glucides-Lipides-Protéines-Valeur énergétique

7. DEPOT DES ECHANTILLONS

Le laboratoire est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h. Le dépôt devra se faire avant 12h pour avoir les résultats dans la journée.

Pendant les vendanges, lors des ouvertures planifiées de 9h à 12h le samedi, le dépôt doit s'effectuer avant 11h.

En cas d'absence, les échantillons pour analyse de suivi (analyses non accréditées) peuvent être déposés dans le compartiment situé à l'extérieur, à droite du portail. Vous y trouverez bouteilles vides, bouchons et étiquettes.

8. ACCES AU LABORATOIRE



Nos coordonnées GPS : N 44°5' 22.3" / E 4°52'37.6"