



CATALOGUE DES ANALYSES ACCRÉDITÉES COFRAC

Mis à jour le 01/08/2023

| PARAMETRE | MATRICE | METHODE | VOLUME NECESSAIRE | DELAI MAXIMAL DE TRAITEMENT |
|-------------------------|--|--|-------------------|-----------------------------|
| Acide acétique | Vins, moûts, VDL | Enzymatique automatisée Spectrophotométrie UV-visible | 60 mL | 24 h |
| Acide lactique | Vins, moûts, VDL | Enzymatique automatisée Spectrophotométrie UV-visible | 60 mL | 24 h |
| Acide malique | Vins, moûts, VDL | Enzymatique automatisée Spectrophotométrie UV-visible | 60 mL | 24 h |
| Acidité fixe | Spiritueux | Calcul à partir de l'acidité totale et l'acidité volatile | 60 mL | 24 h |
| Acidité totale | Vins, moûts, VDL | Titrimétrie potentiométrique automatisée ($\leq 7 \text{ g/L H}_2\text{SO}_4$) | 60 mL | 24 h |
| | | Titrimétrie au bleu de bromothymol | 60 mL | 24 h |
| | Spiritueux | Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo | 60 mL | 24 h |
| Acidité volatile | Vins, moûts, VDL | Calcul à partir de l'acide acétique | 60 mL | 24 h |
| | | Entraînement à la vapeur + titrimétrie | 60 mL | 24 h |
| | Spiritueux, VDL | Entraînement à la vapeur – titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo | 60 mL | 24 h |
| Dioxyde de soufre libre | Vins (< 50 g/L de Glucose – Fructose) | Colorimétrie automatisée Spectrophotométrie UV-visible | 60 mL | 24 h |
| | Vins, moûts | Entraînement à froid, oxydation, titrimétrie | 150 mL | 24 h |
| Dioxyde de soufre total | Vins (< 50 g/L de Glucose – Fructose) VDL | Colorimétrie automatisée Spectrophotométrie UV-visible | 60 mL | 24 h |
| | Vins, moûts | Entraînement à chaud, oxydation, titrimétrie | 150 mL | 24 h |
| Extrait sec total | Vins Spiritueux | Méthode densimétrique | 500 mL | 24 h |

OENO LABO

ARCHIAC
9 rue de l'Aumônerie 17520 ARCHIAC
05.46.49.40.54

SEGONZAC
15 rue Pierre Viala 16130 SEGONZAC
09.61.66.29.93



| | | | | |
|---|--|---|--------|------|
| Glucose + Fructose | Vins, moûts, VDL | Enzymatique automatisée Spectrophotométrie UV-visible | 60 mL | 24 h |
| Masse volumique à 20°C Densité relative 20°C à 20°C | Vins, moûts, VDL | Méthode densimétrie par balance hydrostatique | 250 mL | 24 h |
| Obscuration | Spiritueux | Calcul | 250 mL | 24 h |
| pH | Vins, moûts, VDL | Potentiométrie automatisée | 60 mL | 24 h |
| Somme des substances volatiles | Spiritueux | Calcul | 100 mL | 48 h |
| Substances réductrices (<i>de 110 à 190 g/L</i>) | VDL | Spectrophotométrie réflectance proche IR | 60 mL | 24 h |
| Substances volatiles (<i>Méthanol, Propanol-1, éthanal, acétal, acétate d'éthyle, méthyl-2-propanol, méthyl-2-butanol, méthyl-3- butanol, butanol-1, butanol- 2</i>) | Spiritueux | Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme | 100 mL | 48 h |
| Titre Alcoométrique Volumique | Vins (< 10 g/L de Glucose – Fructose) VDL | Spectrophotométrie réflectance proche IR | 100 mL | 24 h |
| | Vins, moûts, VDL | Distillation – Balance hydrostatique | 150 mL | 24 h |
| Titre Alcoométrique Volumique Réel | Cognac (de 37 à 55%vol.) | Spectrophotométrie réflectance proche IR | 100 mL | 24 h |
| | Spiritueux | Distillation – balance hydrostatique | 150 mL | 24 h |
| Titre Alcoométrique Volumique Brut Masse volumique à 20°C | Spiritueux | Densimétrie par balance hydrostatique | 150 mL | 24 h |

VDL : vin de liqueur (type pineau)



OENO LABO

ARCHIAC
9 rue de l'Aumônerie 17520 ARCHIAC
05.46.49.40.54

SEGONZAC
15 rue Pierre Viala 16130 SEGONZAC
09.61.66.29.93