



# CATALOGUE DES ANALYSES

Mis à jour le 30/08/2024

PARAMETRE	MATRICE	METHODE	VOLUME NECESSAIRE	DELAI MAXIMAL DE TRAITEMENT
Acide Acétique	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Enzymatique automatisée	60 mL	24 h
Acide Lactique	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Enzymatique automatisée	60 mL	24 h
Acide Malique	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Enzymatique automatisée	60 mL	24 h
Acide Tartrique	Vins, Moûts	Colorimétrie automatisée Spectrométrie UV-Visible	60 mL	24 h
Acidité Fixe	Spiritueux*	Calcul à partir de l'acidité totale et l'acidité volatile*	150 mL	24 h
	Spiritueux	Titrimétrie	150 mL	24 h
Acidité Totale	Vins*, Moûts*, VDL*	Titrimétrie au bleu de bromothymol*	60 mL	24 h
	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Titrimétrie potentiométrique automatisée ( $\leq 7 \text{ g/L H}_2\text{SO}_4$ )	60 mL	24 h
	Spiritueux*	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo*	60 mL	24 h
Acidité Volatile	Vins*, Moûts*, Spiritueux*, VDL*	Entrainement à la vapeur + Titrimétrie*	60 mL	24 h
	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Calcul à partir de l'acide acétique	60 mL	24 h
	Spiritueux*	Calcul à partir de l'acidité totale et l'acidité fixe	150 mL	24 h
Azote Assimilable (aminée + ammoniacal)	Moûts	Enzymatique automatisée	150 mL	24 h
Calcium §	Vins, Spiritueux	Absorption Atomique	150 mL	72 h
Chromatographie phase gazeuse (CPG)	Spiritueux	CPG / FID	60 mL	24 h
Cuivre §	Vins, Spiritueux	Absorption Atomique	150 mL	72 h
Degré d'acidité	Vinaigre	Titrimétrie	60 mL	24 h
Dégustation (technique, conseil, assemblage)	Toutes matrices		250 mL	24h
Dioxyde de carbone (CO <sub>2</sub> )	Vins	Carbo-dosage	250 mL	24 h
Dioxyde de soufre - SO <sub>2</sub> libre	Vins*, Moûts*	Entrainement à froid + oxydation + titrimétrie* Ripper	150 mL	24 h
	Vins (< 50 g/L de Glucose – Fructose)*	Colorimétrie automatisée* Spectrométrie UV-Visible*	60 mL	24 h
Dioxyde de soufre - SO <sub>2</sub> Total	Vins*, Moûts*, VDL	Entrainement à chaud + oxydation + titrimétrie* Ripper	150 mL	24 h
	Vins (< 50 g/L de Glucose – Fructose)*, VDL*	Colorimétrie automatisée* Spectrométrie UV-Visible*	60 mL	24 h
Essai de collage	Vins, VDL	Test de collage	750 mL	72 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



PARAMETRE	MATRICE	METHODE	VOLUME NECESSAIRE	DELAI MAXIMAL DE TRAITEMENT
Extrait sec total	Vins*	Densimétrie + Calcul*	500 mL	24 h
	Spiritueux*	Densimétrie + Calcul* Evaporation - gravimétrie	500 mL	24 h
Fer §	Vins	Absorption Atomique	150 mL	72 h
Glucanes	Vins	Test alcool	250 mL	48 h
Glucose / Fructose	Vins*, Moûts*, VDL*	Enzymatique automatisée* Spectrométrie UV-Visible*	60 mL	24 h
Maltose	Brassin	Hydrolyse + enzymatique + Calcul	250 mL	48 h
Masse volumique à 20°C Densité relative à 20°C	Vins*, Moûts*, VDL*	Densimétrie par balance hydrostatique* DMA 5001	250 mL	24 h
Microdistillation double chauffe	Vin base cognac	Microdistillation	1,5 L	48 h
Microdistillation double chauffe + CPG	Vin base cognac	Microdistillation & CPG / FID	1,5 L	48 h
Microdistillation méthode Hennessy + CPG	Vin base cognac	Microdistillation & CPG / FID	250 mL	48 h
Obscurisation	Spiritueux*	Calcul par différence entre TAV réel et TAV brut*	250 mL	24 h
Observation microscopique	Toutes matrices		150 mL	72 h
Pectines	Vins	Test alcool	250 mL	48 h
pH	Vins*, Moûts*, VDL*	Potentiométrie automatisée*	60 mL	24 h
Phtalates §	Spiritueux	GC / MS	60 mL	72 h
Polyphénols Totaux	Spiritueux	Indice de Folin	250 mL	48 h
Sommes des substances volatiles	Spiritueux*	Calcul*	100 mL	48 h
Stabilité Protéique	Vins, VDL	Différence de turbidité après chauffage	150 mL	48 h
Stabilité Tartrique	Vins	Test au froid	250 mL	5 j
Substances volatiles (Méthanol, Propanol-1, éthanal, acétal, acétate d'éthyle, méthyl-2-propanol, méthyl-2-butanol, méthyl-3- butanol, butanol-1, butanol-2)	Spiritueux*	Chromatographie en Phase Gazeuse* DéTECTEUR à Ionisation de Flamme*	100 mL	48 h
Substances réductrices (de 110 à 190 g/L)	VDL*	Spectrophotométrie réflectance proche IR*	100 mL	24 h
Sucres	Moûts	Réfractomètre	60 mL	24 h
Sucres totaux	Spiritueux	Hydrolyse + enzymatique Enzymatique automatisée	100 mL	48 h 24 h
Test de filtrabilité	Vins	CFLA	1,5 L	48 h
Test Pinking	Vins	Test couleur	150 mL	48 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



PARAMETRE	MATRICE	METHODE	VOLUME NECESSAIRE	DELAI MAXIMAL DE TRAITEMENT
Titre alcoométrique volumique brut (TAV brut) Masse volumique à 20°C	Spiritueux*	Densimétrie par balance hydrostatique DMA 5001	150 mL	24 h
Titre alcoométrique volumique potentiel (TAVp)	Moûts	Réfractométrie	150 mL	24 h
Titre alcoométrique volumique réel (TAV réel)	Spiritueux*, Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Distillation + balance hydrostatique Distillation + DMA 5001	250 mL	24 h
	Cognac ( <i>de 37 à 55% vol.</i> )*	Spectrophotométrie réflectance proche IR*	100 mL	24 h
	Vins (< 10 g/L de Glucose – Fructose)*, VDL*	Spectrophotométrie réflectance proche IR*	100 mL	24 h
Turbidité	Vins, Moûts	Néphélométrie	250 mL	24 h

VDL : vin de liqueur

§ : analyse sous-traitée



\* Paramètres accrédités COFRAC par la méthode et la matrice spécifiée

Pour rappel, les échantillons doivent être prélevés soigneusement. Les flacons doivent être propres et remplis au maximum (**PAS DE VIDANGE**).

## 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