

OENOVISIONS Laboratoire Oenologique le Morgon		REF : INS-G-5 REV : 05 Etabli le : 02/06/2020 Rédacteur : COLLOUD F.
Vérificateur : Maxime NICOT Date et Signature: original signé 02/06/2020	Approbateur : BRUN D. Date et Signature: original signé 03/06/2020	
Mise en application le : 04/06/2020		

CATALOGUE DES PRESTATIONS

"Depuis plus de 30 ans, le laboratoire travaille avec ses clients à produire des vins de grande qualité.

Nous mettons toute cette expérience de terrain à votre service."

Notre laboratoire est spécialisé dans l'analyse des vins et spiritueux depuis leur élaboration jusqu'à leur commercialisation.

Nous réalisons également des analyses sur les boissons à base de vins*

Ses activités sont réparties en trois grands domaines :

- les analyses courantes et analyses officielles (conformité, concours et analyses d'accompagnement pour l'exportation des vins) ;
- le conseil œnologique* (interprétation des résultats d'analyses, dégustation commentée, soutien technique durant le processus d'élaboration des vins) ;
- les expertises œnologiques.

La portée d'accréditation du laboratoire : annexe technique n°1-6102 est consultable sur www.cofrac.fr.

Le laboratoire est habilité par l'I.N.A.O pour les contrôles de conformité des vins aux cahiers des charges des A.O.P et I.G.P. Il est agréé par le Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie, pour délivrer des certificats d'analyse pour l'exportation des vins.

* ne concerne pas les rapports d'essais COFRAC

37 B, rue Chaptal
69910 VILLIE-MORGON
Tél : 04.74.69.10.56

Mail : contact@labolemorgon.fr – www.laboratoire-lemorgon.com

Vos contacts au laboratoire

Les œnologues

M. Didier BRUN (Directeur Général) : 06.19.38.12.57 - dbrun@oenovisions.com

Mme Françoise COLLOUD (Responsable laboratoire) : 06.07.04.42.37 - fcolloud@labolemorgon.fr

M. Maxime NICOT : 06.80.15.80.97 - mnicot@labolemorgon.fr

Mme Justine HENRIET : 06.24.92.55.63 - jhenriet@labolemorgon.fr

Les techniciens

M. Loïc SUZANNE (Responsable Technique) - lsuzanne@labolemorgon.fr

Melle Camille COMBIER - ccombier@labolemorgon.fr

Service Comptabilité

Melle Camille COMBIER - ccombier@labolemorgon.fr

1. Conditions générales de ventes

1.1. Objet.

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations du Laboratoire œnologique le Morgon et de son client dans le cadre de l'analyse des vins, des boissons spiritueuses et autres boissons à base vins.

Toute prestation accomplie par le Laboratoire œnologique le Morgon implique donc l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions décrites dans ce document.

1.2. Tarification

Les tarifs des prestations sont ceux en vigueur au jour de la réalisation de la prestation. Ils sont communiqués au client sur demande et sont revus annuellement.

Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA.

Pour le client ayant signé un contrat (forfait) avec le laboratoire, la tarification est spécifiée dans le contrat.

1.3. Modalités de paiement

Le règlement des commandes s'effectue soit :

- par chèque ;
- en espèces ;
- par virement ;
- Le cas échéant par carte (uniquement à Oenovisions à Belleville-en-Beaujolais)

1.4. Responsabilité

Le Laboratoire s'engage à exécuter la prestation d'analyses œnologiques avec le matériel performant dont il dispose et avec la diligence requise par les usages de la profession, dans la limite des éléments et informations fournis par le Client.

Le Client est libre et responsable du choix des analyses à réaliser sur les échantillons qu'il transmet au Laboratoire. Ce dernier n'est donc tenu de réaliser que les seules analyses demandées par le Client.

Le Client agissant en tant que professionnel et gardant l'entière maîtrise de ses vins et des produits œnologiques, il est seul responsable de l'exécution des opérations réalisées sur ses vins à la suite des résultats d'analyses du Laboratoire et d'une façon générale.

En raison de la nature des produits objets de la prestation de service susceptibles d'évoluer notamment dans leur qualité, dans le temps, les analyses et avis du Laboratoire ne valent qu'au jour où ils sont réalisés ou donnés.

Il appartient en tout état de cause au Client de se rapprocher du Laboratoire pour toute information complémentaire qu'il souhaiterait sur les résultats d'analyses.

1.5. Litiges

Toute somme non payée à son échéance entraînera de plein droit des pénalités de retard calculées sur la base d'un taux égal à trois fois le taux d'intérêt légal majoré de 3 points ainsi que le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 Euros pour frais de recouvrement conformément au décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012.

Le Laboratoire se réserve le droit, en cas de non-paiement d'une facture à son échéance, de suspendre sa prestation d'analyses œnologiques, 8 jours après une mise en demeure restée infructueuse.

1.6. Conditions d'acceptation des échantillons pour analyse

Le laboratoire ne procède pas à l'échantillonnage chez le client. Le prélèvement de l'échantillon reste de la responsabilité du client. Le laboratoire peut être simplement amené à récupérer les échantillons chez le client pour les acheminer au laboratoire.

Le laboratoire attire l'attention du client sur l'importance des conditions de prélèvement des échantillons et notamment la représentativité des échantillons, ainsi que sur les conditions de conservation des échantillons.

Tout échantillon doit être présenté dans une bouteille (de préférence en verre) :

- pleine (sauf si la demande d'analyse ne concerne pas le degré alcoolique, le SO2 Libre le CO2 et l'acidité volatile)
- bouchée et correctement identifiée

A défaut, le responsable du laboratoire ou le technicien de laboratoire, pourront décider de l'acceptation ou non de l'échantillon.

Quantité d'échantillon nécessaire : elle dépend de l'analyse à réaliser (§ 2) et du type de détermination.

Le laboratoire tient à la disposition de ces clients des bouteilles en verre 375 ml, des bouchons et des fiches cartonnées.

Le laboratoire se réserve la possibilité de refuser un échantillon qui ne présenterait pas, en apparence, les qualités ou caractéristiques requises pour l'analyse.

Documents d'accompagnement des échantillons :

La fiche cartonnée remplie par le client ou à défaut, un courrier ou une étiquette collée sur la bouteille indiquant au minimum le nom (raison sociale) – la référence de l'échantillon et les analyses à effectuer.

Consulter également le § 1.7 qui précise comment formuler la demande d'analyse.

Dans le cas des analyses de concours : la copie de fiche d'inscription au concours remplie.

Les informations fournies par le client sont de sa responsabilité et sont clairement identifiées sur le rapport d'essai.

1.7. Méthode d'analyses et bilan analytiques

Méthode d'analyses

Le client formalise sa demande d'analyse via la fiche cartonnée, ou par courrier (en stipulant l'analyse ou bilan souhaité et si l'analyse doit être COFRAC).

Nous rappelons que nous ne faisons pas d'analyses COFRAC sur les moûts en cours de fermentation et les vins en fermentation alcoolique car la matrice n'est pas suffisamment stable.

Seules les analyses officielles de type Export (vins et spiritueux), Conformité au cahier des charges des appellations (vins) et Concours (vins) sont rendues systématiquement sous accréditation COFRAC.

Pour toute autre demande concernant l'analyse de vins et spiritueux, le client devra impérativement préciser qu'il souhaite une analyse COFRAC s'il veut que le rapport soit rendu sous accréditation. Cela ne sera d'ailleurs possible qu'à partir du moment où une partie significative des analyses demandées fait partie de notre portée d'accréditation.

En dehors d'une demande spécifique du client le laboratoire applique la méthode qu'il considère la plus appropriée. Le choix de la méthode d'analyse dépendra de la nature du produit et de la nature de l'essai COFRAC ou non (§2 tableau 1).

- L'accréditation COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais identifiés par le symbole #, accréditation n° 1-6102, portée disponible sur www.cofrac.fr
- **Sous-traitance** : Le Laboratoire peut être amené à sous-traiter certaines prestations d'analyses, après accord du Client, en cas de circonstances exceptionnelles (par exemple : panne de matériel, conditions ambiantes non conformes, absence de personnel...) ou de demandes concernant des paramètres pour lesquels il ne dispose pas de l'accréditation ou des compétences. Le laboratoire choisit le sous-traitant réputé compétent, et garde la responsabilité des travaux effectués. Le client peut néanmoins stipuler le choix du sous-traitant, auquel cas, la responsabilité des travaux effectués lui incombe.

Les essais identifiés par SST sont réalisés en sous-traitance.

Les résultats sous traitées peuvent être incorporés au rapport du laboratoire et sont mentionnés comme tels, sous réserve d'accord préalable du laboratoire sous-traitant.

Toute modification du programme d'analyse demandée par le client (oral ou écrit) après le début des analyses est possible :

- si le rapport n'a pas encore été émis,
- si c'est techniquement réalisable.

Dans le cas où cela entraînerait un surcoût, le laboratoire informe le client (par écrit) afin d'**obtenir son accord écrit avant d'acter les modifications.**

Les modifications sont conservées avec la demande initiale pour preuve.

Bilans analytiques

Pour les « Bilans analytiques » se reporter au §2 tableau 2 (liste non exhaustive) qui précise Les paramètres analysés, le volume nécessaire et le délai de rendu des résultats.

Les analyses et bilans analytiques qui ne sont pas rendus sous accréditation sont réalisés dans le même souci de fiabilité que les analyses COFRAC.

Incertitudes de mesure

Les incertitudes de mesures apparaissent systématiquement sur les rapports d'analyses. Elles sont disponibles sur demande .

1.8. Délai de réalisation

Les délais d'analyses indiqués dans le tableau s'entendent en jours ouvrés.

Ils sont donnés à titre indicatif et sont dépendants de la charge de travail du laboratoire.

Le dépassement de ces délais ne peut donner lieu au profit du Client à des dommages et intérêts, retenues, ni annulation de la commande en cours.

1.9. Déclaration de conformité

Elle est établie en accord avec les textes réglementaires en vigueur pour les paramètres analysés et ne concerne que l'échantillon soumis à essai.

Elle est couverte par l'accréditation uniquement si l'ensemble des paramètres analytiques demandés sont eux-mêmes couverts par l'accréditation.

Pour déclarer la conformité le laboratoire tient compte de l'incertitude de mesure de la manière suivante :

- L'intervalle de spécification est augmenté de la valeur d'incertitude associée au résultat (incertitude en faveur du client).

Nous justifions ce choix afin d'avoir une cohérence entre toutes les analyses officielles que ce soit pour un contrôle externe (OI, ODG, OC) ou un autocontrôle.

Le client est toutefois en droit de formuler, par écrit, d'autres exigences quant à la règle applicable pour déclarer la conformité dans la mesure elles respectent les exigences règlementaires concernant le produit analysé. C'est-à-dire qu'elles sont plus restrictives que celles que nous appliquons.

1.10. Réédition de duplicata d'un bulletin d'analyse COFRAC

Les demandes de réédition font l'objet d'une facturation particulière.

La validité des bulletins d'analyse COFRAC est de 12 mois pour les produits conditionnés et 6 mois pour les autres (sauf exigences règlementaires plus restrictives* ou pour les produits évolutifs : moût ; validité au jour de l'analyse)

**cas de certains concours, MCR ayant changé de contenant...*

Toute modification concernant la référence de l'échantillon soumis à l'analyse **n'est pas possible si les éléments n'ont pas été communiqués au laboratoire lors de la demande initiale d'analyse.**

La réédition de duplicata n'est pas possible dans les cas suivants :

- produits amené à évoluer rapidement (les moûts) ;
- modification, retrait ou ajout de la marque commerciale ;
- modification, ajout ou retrait du numéro de lot ou du millésime ;
- modification du demandeur d'analyse ;
- évolution de la portée d'accréditation.

Il est possible de modifier :

- le nom du destinataire ou le pays d'exportation ;
- la quantité (volume ou nombre de bouteille) référence de la commande client, référence du crédit documentaire

1.11. Référence à l'accréditation

Le client n'est pas autorisé à utiliser la marque d'accréditation, en dehors de la reproduction intégrale du rapport COFRAC que nous avons émis. En cas de non-respect de ces règles, le laboratoire ne peut en être tenu pour responsable.

1.12. Confidentialité

Les rapports ne sont transmis qu'au demandeur de l'analyse. Ce dernier peut faire une demande écrite (via la fiche cartonnée ou via l'enregistrement ENR-21 disponible au laboratoire) pour qu'une copie soit envoyée à un tiers.

Le laboratoire peut être amené à divulguer des informations confidentielles du client en consultation seule telles que des rapports d'analyse dans le cas des audits internes ou lors d'évaluation par le COFRAC. Les auditeurs intervenants sont soumis de la même manière que le personnel du laboratoire au secret professionnel.

Enfin, lorsque le laboratoire est tenu par la loi de divulguer des informations confidentielles, le client sera avisé des informations fournies, sauf si la loi l'interdit.

Le client s'engage à traiter de manière confidentielle toutes les informations techniques, commerciales, financières ou autres dont il serait amené à avoir connaissance sur le laboratoire dans le cadre de l'exécution de la prestation.

Chaque partie répond de ses salariés comme d'elle-même.

1.13. Réclamations

Les clients peuvent nous faire part de leurs réclamations. Ces dernières sont prises en compte et traitées selon un processus défini dans le manuel qualité, consultable sur demande au laboratoire.

1.14. Force Majeure

La responsabilité du Laboratoire œnologique le Morgon ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

1.15. Protection des données personnelles

Les informations personnelles collectées par le Laboratoire (telles que le nom, le numéro de téléphone, l'adresse mail ou les coordonnées bancaires) sont enregistrées dans son fichier de clients et utilisées pour la bonne gestion des relations commerciales avec le client et le traitement de ses commandes. Elles peuvent aussi être utilisées dans le cadre de mailing au maximum dans un délai de 3 ans après le dernier contact commercial.

Les données personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que les obligations légales le nécessiteront.

L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et préposés du Laboratoire, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers (auditeurs, tierce partie, autorités judiciaires...) liés à l'entreprise par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées nécessaires à la gestion de la commande, sans que l'autorisation de Client ne soit nécessaire. Il est précisé que, dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont une obligation contractuelle de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnelles.

En dehors de cas énoncés ci-dessus, le Fournisseur s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, etc...)

Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n° 2016/679/UE du 27 avril 2016, le Client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données la concernant.

Le Client peut exercer ses droits en adressant sa demande à OENOVISIONS – Laboratoire œnologique Le Morgon – 37B, rue Chaptal – 69910 VILLIE-MORGON.

Légende :

- # : méthode d'analyse couverte par l'accréditation COFRAC n° 1-6102, portée disponible sur www.cofrac.fr
- [Méthode usuelle 1](#)
- Méthode usuelle 2 : si le résultat de la méthode usuelle 1 est en dehors de la plage de mesure pour les rapports sous accréditation.
- SST : analyse sous traitée voir §1.7 pour les conditions de sous-traitance

2. Prestations analytiques

TABLEAU 1 : Liste des paramètres analytiques par type de produits

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure accréditée <i>Méthode concernée</i>	Code interne	Volume minimum nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR VINS					
A05260	Acide L-lactique (Enzymatique automatisé spectro uv-Vis / méthode interne IRTF) g/L	IRTf : 0.3 à 2.5	65 / 64	200	1 jour
A05261	Acide L-Malique (Enzymatique automatisé spectro uv-Vis # / IRTf) g/L	IRTf : 0.3 à 5.0	58(si<=0.5) 60(si>=0.6) / 59	200	1 jour
A05256	Acide Ascorbique (HPLC) SST mg/L		132	200	7 jours
A05264	Acide Sorbique (Chromatographie #)	Présence ou absence	100	200	1 jour
A05264	Acide Sorbique (distillation) mg/l – si présence : méthode retenue		101	200	2 jours
A05265	Acide Tartrique (spectro UV-Vis automatisé # / IRTf) g/l		74 / 72	200	2 jours
A05266	Acidité Fixe (calcul) g/l H2SO4		41	200	
A05270	Acidité Totale (titrimétrie BBT# / méthode interne IRTf #) g/l (H2SO4) g/l H2SO4	IRTf : 2,50 à 5,50 (51.02 à 112.24 meq/l) (GF<60 g/l)	37 / 35	200	1 jour
A05277	Acidité Volatile (IRTf # / spectro UV-Vis automatisé #) g/l H2SO4	IRTf : 0.15 à 1.20 (3.06 à 24.5 meq/L) (GF<10 g/l)	30 / 6	200	1 jour
A05276	Acidité Volatile (Entrainement vapeur titrimétrie#) g/l H2SO4		28	200	2 jours
A05295	Calcium (Absorption Atomique #) mg/l		78	200	3 jours
A05141	Contrôle de la Stabilité Tartrique (test minicontact)		152	375	2 jours
A05310	Cuivre (Absorption Atomique #) mg/l		54	200	1 jour
A05175	Culture microbiologique (Micro-organismes Aérobie + Anaérobies lecture à 4 jours)		CBAS	500 Prélèvement stérile	4 jours

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure <i>Méthode concernée</i>	Code interne	Volume minimum nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR VINS (PG 78)					
A05946	Coloration de GRAM (après culture microbiologique)		283	500 Prélèvement stérile	2 jours
A05314	Densité (IRTF# / Densimétrie électronique#)	IRTF : 0.9900 à 0.9960 (GF<10 g/L)	67 / 66	200	1 jour
A05320	DO420 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		92	200	1 jour
A05322	DO520 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		90	200	1 jour
A05323	DO620 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		89	200	1 jour
A05326	Essai de collage		126	A définir avec l'œnologue	(2 à 10 jours suivant le produit testé)
A05330	Extrait Sec Réduit g/l (caclul qui nécessite la détermination du TAV, Masse volumique, glu/fru, A. volatile, Extrait sec total)		70	200	1 jour
A05331	Extrait Sec Total g/l (calcul : COFRAC uniquement si tous les paramètres pour le calculer sont réalisées sous accréditation)		25 – 49(#)	200	1 jour
A05332	Fer Total (Absorption Atomique#) mg/l		51	200	1 jour
A05304	Gaz Carbonique (méthode interne IRTF#) mg/l	IRTF : 100 à 1200 (GF<5 g/l)	21	200	1 jour
A05339	Glucose / Fructose (spectro UV vis automatisé – séquentiel #) g/l		24(si GF<10) 15 si GF>10)	200	1 jour
A05339	Glucose / Fructose (spectro UV vis automatisé –flux) g/l	0 à 300	16(si GF<10) - 200(si GF>10)	200	1 jour
A05339	Glucose / Fructose (méthode interne IRTF#) g/l	- vin tranquille : 0 à 60 -vin effervescents : 20 à 100	19(<10) – 87(10-60) 133	200	1 jour
A05343	Indice de Colmatage Modifié		98	750	1 jour
A05345	Indice de Composés Phénoliques Totaux ,DO280 (spectro,UV-vis#)		86	200	1 jour
A05347	Intensité Colorante (DO420 +520+ 620)		115	200	1 jour
A05353	Masse Volumique (Densimétrie électronique # / IRTF)		2 - 174	200	1 jour

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR VINS (PG 78)					
A05369	pH (Potentiométrie #/méthode interne IRTF#)	IRTF : 3.10 à 3.80 (GF<5 g/l)	34 - 32	200	1 jour
A05370	Plomb (SST) µg/L		143	200	7 jours
A05371	Potassium (Emission de Flamme) mg/l		99	200	2 jours
A05389	Surpression à 20°C (aphrométrie #) bars	0 à 10 bars	22	1 bouteille conditionnée	2 jours
A05375	Recherche de la nature du dépôt (+ analyses complémentaires en supplément)		161	750	7 jours
A05372	Recherche de Protéines (ΔNTU / bentotest)		271 / 55	200	2 jours
A05316	Recherche d'Hybrides (Chromatographie papier #)	Présence ou absence	112	200	2 jours
A05401	Recherche du risque brettanomyces (test SNIFF' BRETT®)			200	2 à 10 jours suivant l'évolution
A05367	Recherche pectines (test à l'alcool)	Présence/ absence	136	200	2 jours
A05337	Recherche Glucanes (test à l'alcool)	Présence/ absence	140	200	2 jours
A05317	SO2 Libre (F.PAUL #/ spectro UV visible automatisé#/ méthode IRTF#) mg/l	méthode automatique : 0 à 100 IRTF : 0 à 100 (GF<60 g/l)	43 - 44 - 256	200	1 jour
A05318	SO2 Total (F.PAUL #/ spectro UV visible automatisé#/ méthode IRTF#) mg/l	méthode automatique : 0 à 200 IRTF : 10 à 250 (GF<60 g/l)	46 / 47 / 257	200	1 jour
A05278	SO2 actif à 20 ° (calcul à partir du TAV, pH et SO2 libre)		mg/l	200	1 jour
A05379	Sodium (Emission de Flamme) mg/l		128	200	5 jours
A05386	Sucres totaux (glucose+fructose+saccharose) spectro UV visible automatisé g/L exprimé en sucres invertis		18	200	2 jours
A05399	Tenue à l'Air		61	200	2 jours

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR VINS (PG 78)					
A05400	Tenue au Froid (stabilité de la matière colorante 72 h à 4°C)		62	200	2 jours
A05403	Test au froid (-4°C pendant 6 jours – test de référence pour la stabilité tartrique des vins)		234	200	6 jours
A05407	Titre Alcoométrique Acquis (méthode interne IRTF# / spectrophotométrie proche IR #) % Vol	IRTF : 10.50 à 15.00 (G/F <35 g/l) IR : 3% à 20% vol (G/F <100 g/l)	8 / 11	200	1 jour
A05405	Titre Alcoométrique Volumique (distillation +densimétrie#) % Vol		7	500	2 jours
A05409	Turbidité (néphélogétrie) NTU	0 à 1000	137	100	1 jour
ALLERGENES :					
A05373	Albumine d'oeuf (ELISA test immunoenzymatique)		224	200	5 jours
A05350	Lysozyme (ELISA test immunoenzymatique)		225	200	5 jours
A05296	Caséine (ELISA test immunoenzymatique)		223	200	5 jours

ANALYSES SUR MOUT* - MC ET MCR*** (PG 78)					
A05261*	Acide Malique (Enzymatique automatisé# / IRTF) g/L	IRTF : 0.3 à 5	60(si>=0.6) / 59	200	1 jour
A05264*	Acide Sorbique (Chromatographie#)	Présence ou absence	100	200	1 jour
A05264*	Acide Sorbique (distillation) mg/l – si présence : méthode retenue		101	200	1 jour
A05265*	Acide Tartrique (spectro UV-Vis automatisé I# / IRTF) g/l		74 / 72	200	1 jour
A05270*	Acidité Totale (titrimétrie BBT# / méthode interne IRTF) g/l H2SO4	IRTF : 2.80 à 7.00	37 / 35	200	1 jour
A05277*	Acidité Volatile (Flux continue KIKIO3 #) g/l H2SO4		6	200	1 jour
A05276*	Acidité Volatile (Entrainement vapeur titrimétrie#) g/l H2SO4		28	200	1 jour

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure <i>Méthode concernée</i>	Code interne	Volume nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR MOÛT* - MC ET MCR*** (PG 78)					
A05289*	Azote assimilable (formol titration / méthode interne IRTF) mg/L	<i>IRTF</i> : 20 à 300	129 / 130	200	1 jour
A05248	Degré Brix % sur moût MC et MCR (réfractométrie #) m/m	0 à 95 %	164	200	1 jour
A05320*	DO420 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		92	200	1 jour
A05322*	DO520 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		90	200	1 jour
A05323*	DO620 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		89	200	1 jour
A05339*	Glucose / Fructose (séquentiel)g/l		15 (si GF>10)	200	1 jour
A05339*	Glucose / Fructose (Méthode Automatisée Enzymatique-flux) g/l	0 à 300	200(si GF>10)	200	1 jour
A05345*	Indice de Composés Phénoliques Totaux ,DO280 (spectro,UV-vis#)		86	200	1 jour
A05353*	Masse Volumique (Densimétrie électronique#) g/cm3		2	200	1 jour
A05369*	pH (Potentiométrie #/ méthode interne IRTF)	<i>IRTF</i> : 3.10 à 3.80	34 / 32	200	1 jour
A05316*	Recherche d'Hybrides (Chromatographie#)	Présence ou absence	112	200	1 jour
A05367*	Recherche pectines (test à l'alcool)	Présence/ absence	136	200	2 jours
A05337*	Recherche Glucanes (test à l'alcool)	Présence/ absence	140	200	2 jours
A05317*	SO2 Libre (F.PAUL #) mg/l		43	200	1 jour
A05318*	SO2 Total (F.PAUL #) mg/l		46	200	1 jour
A05405***	Titre Alcoométrique Volumique (distillation et densimétrie#) % Vol		151	500	3 jours

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE^(v) OU NON^(a) PG 115					
A05272 ^(v)	Acidité Totale (titrimétrie rouge de phénol + carmin indigo#) g/l C2H4O6		36	200	2 jours
A05271 ^(a)	Acidité Totale (Titrimétrie potentiométrie manuelle) g/L H2SO4		233	200	1 jour
A05275 ^(v)	Acidité Volatile (Entraînement vapeur titimétrie) g/l C2H4O6		106	200	2 jours
A05295 ^(v)	Calcium (Absorption Atomique) mg/l		77	200	5 jours
A05310 ^{(v)(a)}	Cuivre (Absorption Atomique) mg/l		53	200	1 jour
A05320 ^{(v)(a)}	DO420 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		173	200	1 jour
A05321 ^{(v)(a)}	DO470 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		144	200	1 jour
A05322 ^{(v)(a)}	DO520 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		163	200	1 jour
A05323 ^{(v)(a)}	DO620 (spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		180	200	1 jour
A05331 ^{(v)(a)}	Extrait Sec Total (méthode densimétrique #) g/l		68	200	2 jours
A05333 ^{(v)(a)}	Fer Total (Absorption Atomique) mg/l		52	200	1 jour
A05353 ^{(v)(a)}	Masse Volumique (Densimétrie électronique#) g/cm3		116	200	1 jour
A05357 ^{(v)(a)}	Méthanol (CPG – FID) mg/l SST		103	250	7 jours
A05369 ^{(v)(a)}	pH (Potentiométrie#)		33	200	1 jour
A05386 ^{(v)(a)}	Sucres totaux (Hydolyse acide spectrophotométrie UV-vis automatisée/ enzymatique automatisée spectro uv-Visible) g/L	0 à 600	12 / 18	200	1 jour
A05318 ^{(v)(a)}	SO2 Total (F.PAUL / méthode automatique) mg/l	méthode automatique : 0 à 200	217 / 187	200	2 jours
A05264 ^{(v)(a)}	Acide Sorbique (Chromatographie)	Présence ou absence	134	200	1 jour
A05264 ^{(v)(a)}	Acide Sorbique (distillation) mg/l – si présence : méthode retenue		101	200	2 jours
A05390 ^{(v)(a)}	Titre alcoométrique Volumique Brut (densimétrie#) % Vol		14	200	2 jours
A05392 ^{(v)(a)}	Titre alcoométrique Volumique réel (densimétrie#) % Vol		179 (si <50%) 212 (si >50%)	500	2 jours

TABLEAU 2 : Bilans Analytiques

Liste non exhaustive pour toute autre demande nous consulter

BILANS DE SUIVI DES VINIFICATIONS <i>(Ils ne peuvent pas faire l'objet de rapports sous accréditation sauf ceux indiqués en gras et si le client en fait la demande voir §1.6.)</i>					
Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
A05621	CONTROLE MATURETE PHENOLIQUE (raisins rouges)	MPH	Densité, Glu/Fru, degré probable, pH et AT ; azote assimilable ; estimation maturité phénolique (méthode SICAREX)	375	1 jour
A05243	TITRAGE DE MOUT / CONTROLE MATURETE Cerdon et rouge Blanc et Rosé	TDM TDMB	Densité, Glu/Fru, degré probable, pH et AT	375	1 jour
A05133	TITRAGE DE MOUT +AZOTE Cerdon et rouge Blanc et Rosé	TDMAZ TDMAB	Densité, Glu/Fru, degré probable, pH, AT, azote assimilable	375	1 jour 1,5 jours si COFRAC
A05132	DECUVAGE DE BASE Cerdon et rouge Blanc et Rosé	DB DBB	TAV acquis , Glu/Fru, TAV probable	375	1 jour

BILANS DE SUIVI DES VINIFICATIONS

(Ils ne peuvent pas faire l'objet de rapports sous accréditation sauf ceux indiqués en gras et si le client en fait la demande voir § 1.6.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
A05162	DECUVAGE NORMAL Cerdon et rouge Blanc et Rosé	DN DNB	TAV acquis , Glu/Fru, TAV probable, A. volatile, pH et AT	375 ou 750 ml (pour cerdon)	1 jour
A05149	DECUVAGE SIMPLIFIE Cerdon et rouge Blanc et Rosé	DS DSB	TAV acquis, Glu/Fru, TAV probable, A. volatile	375	1 jour
A05187	CONTROLE FIN FA Cerdon et rouge Blanc et Rosé	DNM DNMB	TAV acquis, Glu/Fru, TAV probable, A. volatile, pH, AT et malo, A.Lactique.	375 ou 750 ml (pour cerdon)	1 jour

BILANS PREPARATION DES VINS A LA MISE

(ces bilans peuvent faire l'objet de rapport sous accréditation COFRAC si le client en fait la demande voir § 1.6.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
A05226	MISE EN BOUTEILLE ROUGE	MISRI (Glu/Fru <5 g/L)	TAV acquis, Glu/Fru, A. volatile, pH, AT, A. fixe, A. malique (% malo), SO ₂ L, SO ₂ T, CO ₂ , Fer, A.Lactique.	750	1 jour 1,5 jours si COFRAC
A05239	MISE EN BOUTEILLE BLANC/ROSE	MISB3 (Glu/Fru <5 g/L)	TAV acquis, Glu/Fru, A. volatile, pH, AT, A. fixe, A. malique (% malo), SO ₂ L, SO ₂ T, CO ₂ , Protéines, Fer, Cu, A.Lactique.	750	1 jour 1,5 jours si COFRAC

BILANS ANALYSES OFFICIELLES

(Ils font systématiquement l'objet d'un rapport sous accréditation COFRAC § 1.6.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques à cocher sur la fiche cartonnée	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
Suivant bilan	<p>POUR LES DIFFERENTS CONCOURS</p> <p><i>Indiquer, déclaration de conformité sur la fiche d'enregistrement</i></p>	A DEFINIR SUIVANT CONCOURS	<p>Ceux demandés par le concours car tous les concours ne demandent pas les mêmes paramètres analytiques.</p> <p>+ déclaration de conformité (voir § 1.9.)</p>	375	1 jour
Facturation au paramètre	<p>CONFORMITE AOC BEAUJOLAIS ET CRUS DU BEAUJOLAIS</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin blanc et rosé</p> <p><i>Indiquer, déclaration de conformité sur la fiche d'enregistrement</i></p>	<p>C3 (Glu/Fru <10 g/L)</p> <p>C28</p>	<p>TAV acquis, TAV total, Glu/Fru, A. volatile (exp.H2SO4 + meq/l), AT (exp.H2SO4 + meq/l), SO₂T, acide malique.</p> <p>Idem sans l'acide malique</p> <p>+ déclaration de conformité (voir § 1.9.)</p>	375	1 jour
A05212	ANALYSE EXPORT JAPON Vin tranquille	EX38 (Glu/Fru <10 g/L)	MAV, TAV acquis, Glu/Fru, A. volatile (exp.H2SO4 + ac. Acétique), AT(exp.H2SO4 + ac. tartrique), SO ₂ L, SO ₂ T, EST, ESR, Acide Sorbique.	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	2 jours
A05225	Vin effervescent	EXE30 (Glu/Fru <10 g/L)	Idem + surpression		

BILANS ANALYSES OFFICIELLES

(Ils font systématiquement l'objet d'un rapport sous accréditation COFRAC § 1.6.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques à cocher sur la fiche cartonnée	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
A05104	EXPORT JAPON SIMPLIFIE Vin tranquille	AAS1 (Glu/Fru <35 g/L)	TAV acquis, SO ₂ T, Acide Sorbique.	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	1 Jour
A05198	EXPORT Mexique Vin tranquille <i>Cocher certificat de libre vente sur la fiche d'enregistrement</i>	EXM10 (Glu/Fru <10 g/L)	MAV, TAV acquis, Glu/Fru, A. volatile (exp.H ₂ SO ₄ + ac. Acétique), AT(exp.H ₂ SO ₄ + ac. tartrique), SO ₂ L, SO ₂ T, EST, ESR, CENDRES, A. Sorbique.	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	1 jour
A05217	EXPORT BRESIL <i>Cocher certificat de libre vente sur la fiche d'enregistrement</i> Vin tranquille	EXBFF (Glu/Fru <5 g/L)	MAV, TAV acquis, Glu/Fru, A. volatile (exp.H ₂ SO ₄ + meq/L), AT(exp.H ₂ SO ₄ + meq/L), pH, SO ₂ T, EST, ESR, Hybrides, turbidité, Méthanol ^{SST} , Sulfates ^{SST} .	2 bouteilles conditionnées (minium 750 ml en tout)	7 jours
A05228	Vin effervescent	EXBF7 (Glu/Fru <5 g/L) EXBEF (G/F 5 à 10 g/L) EXB31 (Cerdon)	Idem EXBFF+ surpression		

BILANS ANALYSES OFFICIELLES

(Ils font systématiquement l'objet d'un rapport sous accréditation COFRAC § 1.6.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques à cocher sur la fiche cartonnée	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
A05210	EXPORT RUSSIE Vin tranquille	EXR11 (Glu/Fru <5 g/L)	TAV Acquis, Glu / Fru, A.Volatile (exp.H ₂ SO ₄ + ac.Acétique), A.Totale (exp.H ₂ SO ₄ + ac.Tartrique), pH, SO ₂ Libre, SO ₂ Total, Acide Sorbique)	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	2 jours
A05218	EXPORT CHINE/COREE/JAPON/ ISRAEL <i>Cocher certificat de libre vente sur la fiche d'enregistrement (sauf pour JAPON)</i> Vin tranquille	EXCCI (Glu/Fru <10 g/L)	MAV, TAV acquis, Glu/Fru, A. volatile (exp.H ₂ SO ₄ + ac. Acétique), AT (exp.H ₂ SO ₄ + ac. tartrique), SO ₂ L, SO ₂ T, EST, ESR, A ; Sorbique, Fer	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	2 jours
A05229	Vin effervescent	EXCCE (Glu/Fru <10 g/L)	Idem EXCCI+ surpression		
A05120	ANALYSE DES MCR AVANT UTILISATION	MCR	TAV acquis , % Brix	500	2 jours