

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document : E PAM
	LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOYEES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES	Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 1/10

LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOYEES

Le laboratoire réalisera les analyses avec la méthode 1 en priorité indiquées ci-après **en l'absence de précision de la part du client.**

Toute demande spécifique quant au choix de la méthode ou la réalisation des analyses sous accréditation COFRAC, doit nous être signalée dès la réception de l'échantillon.

LEGENDE :

	Méthode d'analyse pouvant être réalisée sous accréditation COFRAC
	Méthode d'analyse non accréditée

Vins			
PARAMETRES ANALYTIQUES	Méthode 1	Méthode 2	Méthode 3
Densité relative à 20°C Masse volumique à 20°C	IRTF Vins [GF] < 30g/l	Densimétrie électronique	
	IRTF Vins [GF] > 30g/l		
Titre alcoométrique volumique	IRTF Vins [GF] < 30g/l	Distillation & Densimétrie électronique	
	IRTF Vins [GF] > 30g/l		
Titre alcoométrique volumique Total	Calcul		
Glucose + Fructose	Méthode enzymatique automatisée	IRTF Vins [GF] < 30g/l	
		IRTF Vins [GF] > 30g/l	
Sucres totaux	Hydrolyse acide + Méthode enzymatique automatisée		
Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Entraînement à froid + Oxydation + Titrimétrie	
Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline et Iodométrie manuelle	Entraînement à chaud + Oxydation + Titrimétrie	
Dioxyde de soufre moléculaire	Calcul		

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document :	E PAM
	LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOIEES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES		Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 2/10

Vins (suite)

PARAMETRES ANALYTIQUES	Méthode 1	Méthode 2	Méthode 3
Acidité totale	IRTF Vins [GF] < 30g/l	Titrimétrie au BBT	Titrage potentiométrique manuel
	IRTF Vins [GF] > 30g/l		
pH	IRTF Vins [GF] < 30g/l	Potentiométrie manuelle	
	IRTF Vins [GF] > 30g/l		
Acidité volatile	IRTF Vins [GF] < 30g/l	Entraînement à la vapeur et titrimétrie	
	IRTF Vins [GF] > 30g/l		
Acide sorbique	Recherche par chromatographie sur couche mince	Distillation + Spectrophotométrie UV	
Surpression	Aphromètrie		
Dioxyde de carbone	Carbodoseur		
Fer	Méthode colorimétrique automatisée		
Cuivre	Méthode colorimétrique automatisée		
Protéines	Test à chaud		
Acide L-malique	Méthode enzymatique automatisée	IRTF Vins [GF] < 30g/l	
		IRTF Vins [GF] > 30g/l	
Acide L-lactique	Méthode enzymatique automatisée	IRTF Vins [GF] < 30g/l	
		IRTF Vins [GF] > 30g/l	
Acide tartrique	Méthode colorimétrique manuelle	IRTF Vins [GF] < 30g/l	
		IRTF Vins [GF] > 30g/l	
Recherche du diglucoside de malvidol	Chromatographie Méthode OIV		
Extrait sec total	IRTF + Calcul	Densimétrie électronique + calcul	
Extrait sec réduit	Calcul		

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document :	E PAM
	LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOIEES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES		Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 3/10

Vins (suite)

PARAMETRES ANALYTIQUES	Méthode 1	Méthode 2	Méthode 3
Calcium	Méthode colorimétrique automatisée		
Test de stabilité tartrique	Conductimétrie CheckStab	Tenue au froid	
Turbidité	Turbidimètre		
Glucanes, Pectines			
Indice de colmatage			
CFLA			
DO 420, 520, 620	Spectrophotométrie visible		
Intensité colorante	Calcul		
Nuance	Calcul		
DO 280	Spectrophotométrie UV		

Forfaits d'analyses VINS

TYPE DE FORFAIT	PARAMETRES ANALYTIQUES TRAITES
Export « CLASSIQUE »	Masse volumique, Densité, TAV acquis & total, Glucose/Fructose, SO ₂ libre et total, Acidité totale, pH, Acidité volatile, Recherche de l'acide sorbique, Extrait sec total, Extrait sec réduit <i>Si présence d'acide sorbique</i> : Dosage quantitatif de l'acide sorbique en sus <i>Si crémant</i> : Mesure de la surpression en sus
Forfait « BRESIL »	Sulfates totaux, Méthanol
Export « JAPON SIMPLIFIEE »	TAV, SO ₂ total, Recherche acide sorbique <i>Si présence d'acide sorbique</i> : Dosage quantitatif de l'acide sorbique en sus
Analyse « AOP »	TAV acquis & total Glucose/Fructose, SO ₂ libre et total, Acidité totale, Acidité volatile
Mise en bouteille	TAV acquis & total, Glucose/Fructose, SO ₂ libre et total, Acidité totale, pH, Acidité volatile, Fer, Cuivre, Protéines, Malo, Dégustation (Densité en sus pour les vins de base crémant)

Analyses microbiologiques

Levures, Bactéries lactiques, Bactéries acétiques
Observation microscopique, Comptage des levures, Audit hygiène

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document :	E PAM
	LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOYES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES		Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 4/10

Contrôle maturité & Moûts

PARAMETRES ANALYTIQUES	Méthode 1	Méthode 2	Méthode 3
Titre alcoométrique probable à 16,83g	IRTF	Réfractométrie	
D° Brix	IRTF	Réfractométrie	
Sucres	IRTF	Réfractométrie	
Densité à 20°C Masse volumique à 20°C	IRTF	Réfractométrie	
Acidité totale	IRTF	Titrimétrie au BBT	
pH	IRTF	Potentiométrie manuelle	
Acidité volatile (uniquement sur moût)	IRTF	Entraînement à la vapeur et titrimétrie	
Acide L malique	IRTF	Dosage enzymatique automatisé	
Acide tartrique	IRTF	Dosage colorimétrique manuel	
Azote assimilable	Formol titration		
Azote ammoniacal	Dosage enzymatique automatisé		
Azote α-amminé	Dosage enzymatique automatisé		
IPT	Spectrophotométrie		
DO 280	Spectrophotométrie UV		
DO320	Spectrophotométrie		
Anthocyanes	Spectrophotométrie Méthode ITV		
Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle		
Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline et Iodométrie manuelle		
Turbidité	Turbidimètre		
Protéines	Test à chaud		

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document : E PAM
	LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOYES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES	Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 5/10

Moûts concentrés, Moûts concentrés rectifiés

PARAMETRES ANALYTIQUES	Méthode
Sucres	Réfractométrie - Méthode OIV
Titre Alcoométrique Volumique	Distillation + Densimétrie électronique

Boissons spiritueuses

PARAMETRES ANALYTIQUES	Méthode
Masse volumique à 20°C	Densimétrie électronique
Densité à 20°C	Règlement CE 2870/2000
TAV Réel	Distillation + Densimétrie électronique Règlement CE 2870/2000
TAV Brut	Densimétrie électronique Règlement CE 2870/2000
Extrait sec total	Calcul à partir de la densité « brute » et de la densité du distillat
TAV Total	Calcul
Glucose + Fructose + Saccharose	Hydrolyse acide et méthode enzymatique automatisée
Acidité Totale	Titrage potentiométrique manuel
Acidité fixe	Titrage potentiométrique manuel
Acidité volatile	Calcul à partir de l'acidité totale et l'acidité fixe
pH	Potentiométrie manuelle
Méthanol <i>(Alcool supérieur)</i>	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Méthyl 2 Butanol 1 <i>(Alcool supérieur)</i>	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Méthyl 3 Butanol 1 <i>(Alcool supérieur)</i>	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Alcools amyliques ou Isopentanols <i>Méthyl 2 Butanol 1 + Méthyl 3 Butanol 1 (Alcools supérieurs)</i>	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Butanol 1 <i>(Alcool supérieur)</i>	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Butanol 2 <i>(Alcool supérieur)</i>	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Propanol 1 <i>(Alcool supérieur)</i>	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Méthyl 2 Propanol 1 <i>(Alcool supérieur)</i>	CPG-FID Règlement CE 2870/2000

**LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES
ET DES METHODES EMPLOYES
CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES**

Date d'application :
12/07/2021
Révision : 02
Page : 6/10

Boissons spiritueuses (suite)

Propène-2-ol ou Butène-2-ol ou Alcool allylique (Alcool supérieur)	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Méthyl 2 Propanol 1 ou Isobutanol (Alcool supérieur)	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Propène-2-ol ou Butène-2-ol ou Alcool allylique (Alcool supérieur)	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Acétate d'éthyle (Ester)	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Lactate d'éthyle (Ester)	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Ethanal ou Acétaldéhyde (Aldéhyde)	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Acétal (Aldéhyde)	CPG-FID Règlement CE 2870/2000
Cyanures totaux	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle
Carbamate d'éthyle	GC-MS Analyse sous-traitée
Autres paramètres sur demande	

Forfaits d'analyses BOISSONS SPIRITUEUSES

TYPE DE FORFAIT	PARAMETRES ANALYTIQUES TRAITES
Somme des substances volatiles	Selon Règlement CE 2870/2000 Acidité volatile + Ethanal + Acétal + Acétate d'éthyle + Butanol 2 + Propanol 1 + Méthyl 2 Propanol 1 + Butanol 1 + Isopentanols
Somme des alcools supérieurs	Méthanol + Butanol 1 + Butanol 2 + Propanol 1 + Méthyl 2 Propanol 1 + Isopentanols + Propène-2-ol
Somme des esters	Acétate d'éthyle + Lactate d'éthyle
Somme des aldéhydes	Ethanal + Acétal
Forfait « Molécules GC »	Ethanal + Acétal + Acétate d'éthyle + Butanol 2 + Propanol 1 + Méthyl 2 Propanol 1 + Butanol 1 + Isopentanols + Lactate d'éthyle + Méthanol + Propène-2-ol
Export « CLASSIQUE » ou Standard	Masse volumique, TAV Réel, TAV Brut, Extrait Sec total, Obscuration, Acidité totale, Acidité fixe, Acidité volatile, pH, Méthanol, Isopentanols, Butanol 1, Butanol 2, Propanol 1, Méthyl 2 Propanol 1, Propène-2-ol, Acétate d'éthyle, Lactate d'éthyle, Ethanal, Acétal, Somme des substances volatiles, Sommes des alcools supérieurs, Somme des esters, Somme des aldéhydes

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document : E PAM
LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOYEES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES		Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 7/10

CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES

1. DEMANDE D'ANALYSES

Les échantillons et la demande doivent être clairement identifiés par le client. Des pendentifs bouteille peuvent être mis à disposition du client si nécessaire.

Pour toute demande d'analyses accréditées, il faut joindre en sus le document **E PG 047a DEMANDE D'ANALYSES ACCREDITEES COFRAC** dûment complété et signé par le demandeur.

Ce document peut vous être envoyé sur simple demande et il se trouve également sur notre site internet :

<http://vitivina.fr/laboratoire-doenologie/analyses-oenologiques/>

Les renseignements à apporter dans ce document sont :

- Vos coordonnées complètes
- La référence à un bon de commande le cas échéant pour rappel lors de la facturation
- Le nombre d'échantillons (vins, BS, ...)
- Les analyses demandées
- Les intitulés des échantillons exacts comme vous souhaiteriez qu'ils apparaissent sur le rapport d'analyses
- Le nombre d'exemplaires de rapports souhaités
- La langue pour les rapports d'analyses export
- Le destinataire/importateur si nécessaire
- Le nom et la signature du demandeur

2. SOUS-TRAITANCE

Le laboratoire peut être amené à sous-traiter certaines analyses lorsque cela est nécessaire (limite de matériel, de compétences, ...). Dans ce cas, la demande d'analyses sera complétée en concertation avec le client. L'accord ou le désaccord du client sera précisé sur la demande d'analyses.

Le laboratoire se réserve le droit de choisir le laboratoire sous-traitant, le client en sera averti et a la possibilité de s'y opposer.

3. ECHANTILLON

Le contenu et l'identification des échantillons sont sous la responsabilité des clients. Les résultats analytiques produits par le laboratoire ainsi que les éventuels commentaires ne concernent que l'objet fourni par le demandeur. Les échantillons sont portés au laboratoire ou envoyés par transporteurs. Les frais de transport sont à la charge du demandeur. La stabilité de l'échantillon jusqu'à son arrivée au laboratoire est sous la responsabilité du client. Pour les analyses réalisées sous accréditation COFRAC, la durée de conservation maximale des échantillons est de 48h après analyse.

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document : E PAM
LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOIEES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES		Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 8/10

4. DELAIS ET VOLUMES D'ECHANTILLON NECESSAIRES POUR LA REALISATION DES ANALYSES

TYPES D'ANALYSES	VOLUME MINIMUM NECESSAIRE	DELAIS DE REALISATION
Vins		
Export	1 bouteille de 37,5cl	24 à 48 heures Si paramètres supplémentaires 72 heures
Concours, AOP	1 bouteille de 37,5cl	24 à 48 heures
Mise en bouteille	1 bouteille de 37,5cl Si CO₂ en plus : 1 bouteille de 75cl	24 à 48 heures
Analyses autres	1 bouteille de 37,5cl	En fonction des analyses demandées
Indice de colmatage, CFLA	2 bouteilles de 75cl	24 à 48 heures
Contrôles microbiologiques	Minimum 20cl	15 jours
Boissons spiritueuses		
TAV réel et/ou Masse volumique	1 bouteille de 50cl	24 à 48 heures
Bilan complet type export, ...	1 bouteille de 70cl	1 semaine ou 3 semaines en cas de sous-traitance

Les délais de réalisation des analyses sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la charge de travail du laboratoire, des problèmes analytiques et/ou techniques.

5. DECLARATION DE CONFORMITE

Le laboratoire tient compte des incertitudes de mesure en faveur du demandeur lors de l'établissement des déclarations de conformité sauf si demande contraire notifiée par celui-ci.

6. ENVOI DES RAPPORTS D'ANALYSES

Les rapports d'analyses sont envoyés par mail au demandeur.

Les rapports d'analyses faisant référence à l'accréditation sont également envoyés au format papier par courrier postal à la personne qui a fait la demande d'analyses.

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document : E PAM
	LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOYEES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES	Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 9/10

7. RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

Le rapport d'analyses export se compose de la façon suivante :

- 2 pages avec les résultats d'analyses :
 - ✓ La première en français
 - ✓ La deuxième dans la langue (anglais ou espagnol) précisée dans la demande d'analyses
- 1 annexe qui comporte un certificat de pureté et de libre vente sur laquelle pourra apparaître le destinataire/importateur si nécessaire.

Le rapport d'analyses reprend les renseignements spécifiés dans la demande d'analyses pour l'identification de l'échantillon.

Les pages de ce rapport ne doivent en aucun être séparées.

8. LA DEMANDE DE REEDITIONS

Il est possible de demander des rééditions de rapports d'analyses export.

Celle-ci se fait par mail à laboratoire.oenologie@comptoir-agricole.fr.

Il faut préciser le ou les numéros de rapports d'analyses à rééditer ainsi que le nombre d'exemplaires souhaité pour chacun des rapports.

Selon les exigences de l'organisme d'accréditation, aucune modification ne peut être apportée sur l'intitulé de l'échantillon d'un rapport d'analyses. Il faudra refaire les analyses.

Toutefois, si vous connaissez à l'avance, les différentes dénominations commerciales de vos échantillons, il suffit de les préciser lors de la demande initiale d'analyses. Elles feront référence à un même et unique numéro de lot.

Uniquement dans ce cas, pour chacune des dénominations précisées sur la demande d'analyses initiale, un numéro de version différent sera attribué pour chacune d'elles, ce qui engendrera un rapport d'analyses spécifique.

9. ACCREDITATION SELON LA NORME NF EN ISO/CEI 17025

Le laboratoire fonctionne sous système d'assurance qualité, en référence à la norme NF ISO CEI 17025, applicable aux laboratoires d'essais. Il est accrédité par le COFRAC dans la limite des essais mentionnés sur son annexe technique consultable sur le site www.cofrac.fr. Cette accréditation est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans le cadre de sa portée d'accréditation et du bon fonctionnement du système de management adapté.

Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral d'EA (European Accreditation) pour les activités ESSAIS (accords de reconnaissance internationaux pour les activités réalisées sous accréditation).

Les rapports rendus hors accréditation ne sont pas conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux.

 Comptoir agricole <small>VITICULTURE</small>	Laboratoire d'oenologie	N° Document :	E PAM
LISTE DES PARAMETRES ANALYTIQUES ET DES METHODES EMPLOYEES CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES			Date d'application : 12/07/2021 Révision : 02 Page : 10/10

10.REFERENCE A L'ACCREDITATION

La référence à l'accréditation est encadrée. Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation en dehors de la reproduction intégrale des documents que le laboratoire leur a émis. La présentation des documents où est reproduite la marque ne doit pas prêter à confusion ni sur l'entité accréditée, ni sur la portée de l'accréditation, ni sur le site concerné, ni sur l'état de validité de l'accréditation. Tout mauvais usage ou usage abusif de la référence à l'accréditation de la part du client lui sera signalé et le laboratoire mettra les actions appropriées en place en cas d'usage erroné. Le laboratoire est notamment tenu d'informer le COFRAC en cas de manquement aux règles d'utilisation de la marque d'accréditation (décrisées sur le document GEN REF 11 du COFRAC- version en vigueur) de sa part ou de celle d'un tiers. N'hésitez pas à contacter le laboratoire pour validation.

11.CONFIDENTIALITE

Le laboratoire applique un principe strict de confidentialité et les rapports d'analyse ne sont transmis qu'au demandeur de l'analyse. Ce dernier peut néanmoins faire une demande écrite et explicite pour qu'une copie du rapport d'analyse soit transmise à un tiers. Aucune information n'est rendue publique et aucune divulgation d'information n'est réalisée sans autorisation du client sauf si la loi l'interdit.

12.IMPARTIALITE

Le laboratoire s'engage à réaliser ses activités en toute impartialité.

13.RECLAMATION

Les clients peuvent faire part de leurs observations et de leurs réclamations au laboratoire. Ces dernières font l'objet d'un enregistrement sous la forme d'une fiche de non-conformité, qui déclenche si besoin la mise en place d'actions correctives qui participent à l'amélioration continue du laboratoire.

La procédure de traitement des réclamations est à disposition des clients sur simple demande.

Toute réclamation portant sur des résultats d'analyse devra faire l'objet d'un nouvel envoi d'échantillon.