

**I/ CONDITIONS GENERALES :**

- **Choix des méthodes d'analyse :**
  - Sauf indication contraire du client, le laboratoire choisit la méthode qu'il estime la plus appropriée, et ce dans l'intérêt du client.
  
- **Portée d'accréditation et incertitudes de mesure :**
  - La portée d'accréditation du laboratoire (N°1-0648) est disponible sur demande et sur le site du COFRAC [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).
  - Les incertitudes de mesure sont disponibles auprès du laboratoire sur demande et figurent sur les rapports d'analyses COFRAC.
  
- **Contrôle de l'échantillon :**
  - Le volume minimum d'échantillon accepté par le laboratoire pour l'analyse des vins et moûts est de 25 cl par échantillon. Cas particuliers :
    - Indice de colmatage : 75cl + 2<sup>ème</sup> échantillons pour analyses des autres paramètres.
    - Contrôles microbiologiques : 75 cl sur bouteilles conditionnées.
  - L'échantillon doit être conditionné dans une bouteille en verre ou plastique remplie au maximum, et fermée de manière étanche.
  - L'échantillon doit être identifié par une étiquette fournie par le laboratoire. Au minimum, le nom du client, l'identification du vin et le menu analytique ou les analyses à réaliser doivent être renseignés.
  - Des demandes d'analyses sont également disponibles sur demande au laboratoire.
  
- **Délai d'analyses et résultat :**
  - Les analyses sont réalisées par le laboratoire sous 2 jours ouvrés.
  - Les résultats sont donnés sous forme de bulletin d'analyse papier, signé par un œnologue du laboratoire. Seul l'original signé fait foi. Pour tout autre mode d'envoi, se renseigner auprès du laboratoire.

**II/ HONORAIRES DE CONSEIL AU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE 2018 :**

Prestation	Prix HT
<b>Honoraire Œnologue (l'heure)</b>	<b>120,00 €</b>
<b>Conseil Collage</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Essais de Collage / échantillon</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Conseil Mise en Bouteilles</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Dégustation</b>	<b>10,00 €</b>

**CONDITIONS DE VENTE-  
ANALYSES et CONSEILS SUR LE VIN**

**III/ TARIFS DES PARAMETRES ANALYTIQUES AU 1ER SEPTEMBRE 2018 :**

Paramètres analytiques	Accrédité	Méthodes	Prix HT	Volume minimum	Délai d'analyse
Titre alcoométrique volumique (TAV)	X	A23 Densimétrie électronique	<b>16,00€</b>	250 ml	48h
	X	A24 Réflectance infrarouge	<b>6,50 €</b>		
	X	X09 IRTF			
Sucres Glucose/Fructose (GF)	X	X04 Enzymatique par analyseur séquentiel	<b>6,50 €</b>	250 ml	48h
Acidité totale (AT) + pH	X	A81 AT-Titrimétrie au Bleu de Bromothymol	<b>6,50 €</b> Les deux paramètres	250 ml	48h
	X	A80 AT-Titrimétrie potentiométrique manuelle			
	X	X06 AT-Titrimétrie potentiométrique automatisée			
	X	A100 pH en potentiométrie manuelle.			
	X	X07 pH en potentiométrie automatisée.			
Acidité volatile (AV)	X	A90 Entraînement à la vapeur et titrimétrie	<b>6,50 €</b>	250 ml	48h
	X	A92 Flux continu			
	X	X09 IRTF			48h
Acide Acétique (AA)	X	X01 Enzymatique par analyseur séquentiel			
SO2 libre /SO2 total	X	A160 SO2L au Frantz-Paul	<b>13,00 €</b> Les deux paramètres	250 ml	48h
	X	A162 SO2L au Flux continu			
	X	X08 SO2L Colorimétrique par analyseur séquentiel			
	X	X02 SO2T Colorimétrique par analyseur séquentiel			
Acide malique (AM)	X	X03 Enzymatique par analyseur séquentiel	<b>6,50 €</b>	250 ml	48h
		M110 Chromatographie papier			
Acide lactique (AL)		M03 Enzymatique par analyseur séquentiel	<b>8,00 €</b>	250 ml	48h
		X09 IRTF			
Sucres totaux (G/F + Saccharose)		X09 IRTF	<b>10,00 €</b>	250 ml	48h
Fer	X	M09 Colorimétrique par aquaquant	<b>7,50 €</b>	250 ml	48h
		X11 Colorimétrique par analyseur séquentiel			
Cuivre (Cu)		M08 Spectrophotométrie	<b>10,00 €</b>	250 ml	48h
Dioxyde de Carbone (CO2)		M02 Van Slyke	<b>6,00 €</b>	250 ml	48h
		X09 IRTF			
Tenue à l'air		M23 Méthode interne	<b>3,00 €</b>	250 ml	48h
Tenue au froid		M23 Méthode interne	<b>6,00 €</b>	250 ml	48h
Test Casse protéique		M14 Méthode au tanin	<b>5,00 €</b>	250 ml	48h
Densité Optique (DO 420, 520, 620)	X	A190 Spectrophotométrie	<b>6,00 €</b>	250 ml	48h
Coordonnées chromatiques (Lab)		M27 Chromamétrie	<b>16,00 €</b>	250 ml	48h
Indice de Polyphénols (DO 280)	X	A181 Spectrophotométrie	<b>8,00 €</b>	250 ml	48h
Recherche diglucoside de malvidol (Hybrides)		A202 Oxydation nitreuse et fluorescence	<b>10,00 €</b>	250 ml	48h
		M201 Chromatographie papier			
Analyse M.C. et M.C.R. (T.A.V., Degré Brix)	X	A23 (TAV par) Densimétrie électronique	<b>36,00 €</b>	250 ml	48h
	X	X05 Sucres des Moûts Concentrés et Moûts Concentrés Rectifiés			
Azote assimilable		M01 Dosage manuel	<b>11,00 €</b>	250 ml	48h
		X09 IRTF			
Anthocyanes		M04 Spectrophotométrie	<b>12,00 €</b>	250 ml	48h
Pression (Bar)		M10 Surpression par Aphromètre	<b>7,00 €</b>	250 ml	48h
Masse volumique (MV)	X	A11 Aréométrie	<b>6,50 €</b>	250 ml	48h
	X	A12 Densimétrie électronique			
Extrait sec	X	A30 Densimétrie	<b>6,50 €</b>	250 ml	48h
Indice de colmatage		M19 Test de pression	<b>18,00 €</b>	750 ml	48h
Acide ascorbique		M12 Colorimétrique	<b>35,00 €</b>	250 ml	48h

Paramètres analytiques	Accrédité	Méthodes	Prix HT	Volume minimum	Délai d'analyse
Acide sorbique (AS)		M11 Spectrophotométrie	<b>9,50 €</b>	250 ml	48h
Détection Ochratoxine A		M06 Immuno test	<b>16,00 €</b>	250 ml	48h
Détection Caséine		M22 ELISA	<b>22,00 €</b>	250 ml	7 jours
Turbidité		Turbidimètre	<b>10,00 €</b>	250 ml	48h
Oxygène dissous		Oxymètre	<b>20,00 €</b>	750 ml	48h
Levures viables + Moisissures		M15 Microbiologie	<b>23,00 €</b>	750 ml	48h
Bactéries totales		M15 Microbiologie	<b>23,00 €</b>	750 ml	12 jours
Brettanomyces		M15 Microbiologie	<b>23,00 €</b>	750 ml	10 jours
Bactéries acétiques		M15 Microbiologie	<b>23,00 €</b>	750 ml	10 jours

**IV/ TARIFS DES MENUS ANALYTIQUES AU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE 2018 :**

Menus analytiques	Paramètres	Prix HT
<b>Prise en charge de l'échantillon</b>	<i>Pour analyse de moins de quatre paramètres</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Analyse de contrôle</b>	<u>5 paramètres :</u> TAV, pH, AV, SO2L, SO2T	<b>22,00 €</b>
<b>Analyse de contrôle Malo</b>	<u>5 paramètres :</u> AT, pH, AV, AM, SO2T	<b>22,00 €</b>
<b>Analyse de collage</b>	<u>10 paramètres :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, Fer, Test protéines	<b>42,00 €</b>
<b>Analyse Complète</b>	<u>8 paramètres :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T	<b>35,00 €</b>
<b>Analyse Mise Blc/Rsé</b>	<u>11 paramètres :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, Fer, CO2, Test protéines	<b>48,00 €</b>
<b>Analyse Mise Rouge</b>	<u>9 paramètres :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, CO2	<b>40,00 €</b>
<b>Analyse Après Mise</b>	<u>5 paramètres :</u> TAV, AV, SO2L, SO2T, CO2	<b>26,00 €</b>
<b>Analyse d'Agrément (VDP, AOC)</b>	<u>8 paramètres minimum :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T	<b>40,00 €</b>
<b>Analyse concours</b>	<u>10 paramètres minimum:</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, MV, Extrait Sec, AS	<b>42,00 €</b>
<b>Analyse Export</b>	<u>11 paramètres minimum:</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, MV, Extrait Sec, AS	<b>48,00 €</b>
<b>Coordonnées Chromatiques Lab</b>	<i>Analyses + Interprétation</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Contrôle maturité raisin</b>	<u>4 paramètres minimum :</u> AT, pH, AM, D°pot,	<b>28,00 €</b>
<b>Contrôle maturité jus</b>	<u>4 paramètres minimum :</u> AT, pH, AM, D°pot,	<b>22,00 €</b>
<b>Moût</b>	<u>6 paramètres minimum :</u> AT, pH, AV, AM, D°pot, SO2T, Azote	<b>26,00 €</b>
<b>Moût en fermentation</b>	<u>7 paramètres minimum :</u> AT, pH, AV, AM, TAV, SO2T, Sucres	<b>28,00 €</b>
<b>Analyse de fin de fermentation</b>	<u>8 paramètres minimum :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2T, SO2L	<b>35,00 €</b>