

**I/ CONDITIONS GENERALES :**

Voir Document « Conditions Générales de Ventes » LABO-FM-115.

**II/ HONORAIRES DE CONSEIL AU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE 2019 :**

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

**TARIFS**  
**ANALYSES et CONSEILS SUR LE VIN**

**III/ TARIFS DES PARAMETRES ANALYTIQUES AU 1ER SEPTEMBRE 2019 :**

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	X09 IRTF			
Acide Acétique (AA)	X	X01 Enzymatique par analyseur séquentiel			48h
SO2 libre /SO2 total	X	A160 SO2L au Frantz-Paul	<b>13,00 €</b> Les deux paramètres	250 ml	48h
	X	X08 SO2L Colorimétrique par analyseur séquentiel			
	X	A150 SO2T au Frantz-Paul			
	X	X02 SO2T Colorimétrique par analyseur séquentiel			
Acide malique (AM)	X	X03 Enzymatique par analyseur séquentiel M110 Chromatographie papier	<b>6,50 €</b>	250 ml	48h
Acide lactique (AL)		M03 Enzymatique par analyseur séquentiel X09 IRTF	<b>8,00 €</b>	250 ml	48h
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)		M202 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 Suppression 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
Brettanomycès		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 2019 :

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>