

 Manuel Qualité : LABO-MAQ	FORMULAIRES	<b>Réf : LABO-FM-116</b> Rév 14 : 01/09/25 Appr : Ced
	<b>TARIFS</b> <b>ANALYSES et CONSEILS SUR LE VIN</b>	

## I/ CONDITIONS GENERALES :

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

\*= paramètres accrédités selon notre portée N° 1-0648 disponible sur le site du COFRAC [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

Les paramètres signalés correspondent à des besoins ponctuels.  
Si besoin d'analyses régulières merci de contacter le laboratoire.

Mise à jour à la date du : **01 SEPTEMBRE 2025**

## II/ HONORAIRES DE CONSEIL :

Prestation	Prix HT	Prix TTC
<b>Honoraire Œnologue (l'heure)</b>	<b>120,00 €</b>	<b>144,00€</b>
<b>Dégustation</b>	<b>15,00 €</b>	<b>18,00€</b>
<b>Conseil Collage</b>	<b>20,00 €</b>	<b>24,00€</b>
<b>Essais de Collage / échantillon</b>	<b>30,00 €</b>	<b>36,00 €</b>
<b>Conseil Mise en Bouteilles</b>	<b>20,00 €</b>	<b>24,00€</b>


\*= paramètres accrédités selon notre portée N° 1-0648 disponible sur le site du COFRAC [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)  
Le code méthode en gris est la méthode choisie par défaut. Ex : **A24**

 Manuel Qualité : LABO-MAQ	FORMULAIRES		Réf : LABO-FM-116 Rév 14 : 01/09/25 Appr : Ced
	TARIFS ANALYSES et CONSEILS SUR LE VIN		

### III/ TARIFS DES PARAMETRES ANALYTIQUES:

Prise en charge de l'échantillon	Pour analyse de moins de <b>quatre paramètres</b>	<b>6,00 €</b>	<b>7,20€</b>
----------------------------------	---	---------------	--------------

Paramètres analytiques	Accrédité	Méthodes		Prix HT	Prix TTC	Volume minimum	Délai d'analyse
Titre alcoométrique volumique (TAV)	*	A23	Densimétrie électronique	17,00€	20,40€	250 ml	48h
	*	A24	Réflectance infrarouge	6,50 €	7,80€		
	*	X13	IRTF				
Sucres Glucose+Fructose (G+F)	*	X04	Enzymatique par analyseur séquentiel	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
Acidité totale (AT) + pH	*	A81	AT-Titrimétrie au Bleu de Bromothymol	7,00 € Les deux paramètres	8,40€	250 ml	48h
	*	A80	AT-Titrimétrie potentiométrique manuelle				
	*	A100	pH en potentiométrie manuelle.				
	*	X13	IRTF				
Acidité volatile (AV)	*	A90	Entraînement à la vapeur et titrimétrie	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
	*	X13	IRTF				
	*	X12	Enzymatique par analyseur séquentiel par calcul				
Acide Acétique (AA)	*	X01	Enzymatique par analyseur séquentiel				48h
SO2 libre /SO2 total	*	A160	SO2L au Frantz-Paul	13,00 € Les deux paramètres	15,60€	250 ml	48h
	*	X08	SO2L Colorimétrique par analyseur séquentiel				
	*	A150	SO2T au Frantz-Paul				
	*	X02	SO2T Colorimétrique par analyseur séquentiel				
Acide-L-malique (AM)	*	X03	Enzymatique par analyseur séquentiel	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
Acide lactique (AL)		M03	Enzymatique par analyseur séquentiel	8,00 €	9,60€	250 ml	48h
		X13	IRTF				
Sucres totaux (G+F + Saccharose)		X13	IRTF	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
Fer	*	X11	Colorimétrique par analyseur séquentiel	8,00 €	9.60€	250 ml	48h
Cuivre (Cu)		M08	Spectrophotométrie	10,00 €	12,00€	250 ml	48h
		M26	Colorimétrique par analyseur séquentiel				
Dioxyde de Carbone (CO2)		M02	Van Slyke	6,00 €	7,20€	250 ml	48h
		X13	IRTF				
Tenue à l'air		M23	Méthode interne	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
Tenue au froid		M23	Méthode interne	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
Test Casse protéique		M14	Méthode au tanin	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
Densité Optique (DO 420, 520, 620)	*	A190	Spectrophotométrie	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
Coordonnées chromatiques (L*a*b*)		M27	Chromamétrie	16,00 €	19,20€	250 ml	48h
Indice de Polyphénols (DO 280)	*	A181	Spectrophotométrie	10,00 €	12,00€	250 ml	48h
Masse volumique (MV)		M35	Aréométrie	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
	*	A12	Densimétrie électronique				
	*	X13	IRTF				
Extrait sec	*	A30	Densimétrique	7,00 €	8.40€	250 ml	48h
Indice de colmatage		M19	Test de pression	20,00 €	24,00€	750 ml	48h
Acide sorbique (AS)		M11	Spectrophotométrie	10,00 €	12,00€	250 ml	48h

 Manuel Qualité : LABO-MAQ	FORMULAIRES		Réf : LABO-FM-116 Rév 14 : 01/09/25 Appr : Ced
	TARIFS ANALYSES et CONSEILS SUR LE VIN		

Paramètres analytiques	Accrédité	Méthodes	Prix HT	Prix TTC	Volume minimum	Délai d'analyse
Analyse M.C. et M.C.R. (T.A.V., Degré Brix)		A23 (TAV par) Densimétrie électronique	<b>36,00 €</b>	43,20€	250 ml	48h
		M36 Sucres des Moûts Concentrés et Moûts Concentrés Rectifiés				
Azote aminé		X13 IRTF	<b>12,00 €</b>	14,40€	250 ml	48h
		M40 Enzymatique par analyseur séquentiel				
Azote ammoniacal		X13 IRTF	<b>12,00 €</b>	14,40€	250 ml	48h
		M41 Enzymatique par analyseur séquentiel				
Azote assimilable		Par calcul	<b>20,00 €</b>	24,00€	<b>750 ml</b>	48h
Anthocyanes		M04 Spectrophotométrie	<b>12,00 €</b>	14,40€	250 ml	48h
Pression (Bar)		M10 Surpression par Aphromètre	<b>7,00 €</b>	8,40€	750 ml	48h
Turbidité		M24 Turbidimètre	<b>10,00 €</b>	12,00€	250 ml	48h
Oxygène dissous		Oxymètre	<b>20,00 €</b>	24,00€	<b>750 ml</b>	48h
<b><u>Microbiologie</u></b>						
Levures viables + Moisissures		M15 Microbiologie sur milieu sélectif	<b>25,00 €</b>	30,00€	<b>750 ml</b>	48h
Bactéries totales		M15 Microbiologie sur milieu sélectif	<b>25,00 €</b>	30,00€	<b>750 ml</b>	12 jours
Brettanomyces		M15 Microbiologie sur milieu sélectif	<b>25,00 €</b>	30,00€	<b>750 ml</b>	7 jours
Bactéries acétiques		M15 Microbiologie sur milieu sélectif	<b>25,00 €</b>	30,00€	<b>750 ml</b>	6 jours

 Manuel Qualité : LABO-MAQ	FORMULAIRES	<b>Réf : LABO-FM-116</b> Rév 14 : 01/09/25 Appr : Ced
	<b>TARIFS</b> <b>ANALYSES et CONSEILS SUR LE VIN</b>	

#### IV/ TARIFS DES MENUS ANALYTIQUES:

Menus analytiques	Paramètres	Prix HT	PRIX TTC
Analyse de contrôle	<u>5 paramètres :</u> TAV, pH, AV, SO2L, SO2T	<b>22,00 €</b>	<b>26,40€</b>
Analyse de contrôle Malo	<u>5 paramètres :</u> AT, pH, AV, AM, AL, SO2T	<b>24,00 €</b>	<b>28.80€</b>
Analyse de collage	<u>10 paramètres :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, Fer, Test protéines	<b>44,00 €</b>	<b>52.80€</b>
Analyse Complète	<u>8 paramètres :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T	<b>35,00 €</b>	<b>42,00€</b>
Analyse Mise Blc/Rsé	<u>11 paramètres :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, Fer, CO2, Test protéines	<b>48,00 €</b>	<b>57,60€</b>
Analyse Mise Rouge	<u>9 paramètres :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, CO2	<b>40,00 €</b>	<b>48,00€</b>
Analyse Après Mise	<u>5 paramètres :</u> TAV, AV, SO2L, SO2T, CO2	<b>26,00 €</b>	<b>31,20€</b>
Analyse d'Agrément (IGP, AOP)	<u>8 paramètres minimum :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T	<b>42,00 €</b>	<b>50.40€</b>
Analyse concours	<u>10 paramètres minimum:</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, MV, Extrait Sec	<b>44,00 €</b>	<b>52.80€</b>
Analyse Export	<u>11 paramètres minimum:</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2L, SO2T, MV, Extrait Sec, AS	<b>50,00 €</b>	<b>60,00€</b>
Coordonnées Chromatiques Lab	Analyses + Interprétation	<b>25,00 €</b>	<b>30,00€</b>
Contrôle maturité raisin	<u>4 paramètres minimum :</u> AT, pH, AM, D°pot,	<b>30,00 €</b>	<b>36,00€</b>
Contrôle maturité jus	<u>4 paramètres minimum :</u> AT, pH, AM, D°pot,	<b>22,00 €</b>	<b>26,40€</b>
Moût	<u>6 paramètres minimum :</u> AT, pH, AV, AM, D°pot, SO2T, Azote	<b>26,00 €</b>	<b>31,20€</b>
Moût en fermentation	<u>7 paramètres minimum :</u> AT, pH, AV, AM, TAV, SO2T, Sucres	<b>30,00 €</b>	<b>36,00€</b>
Analyse de fin de fermentation	<u>8 paramètres minimum :</u> TAV, GF, AT, pH, AV, AM, SO2T, SO2L	<b>36,00 €</b>	<b>43,20€</b>