

LISTE DES ANALYSES ŒNOLOGIQUES 2025

PARAMÈTRES

MÉTHODES / DESCRIPTIF

ANALYSES USUELLES

ANALYSES AUTOMATISÉES

54506 Acidité volatile	*IRTF
54507 Acide acétique	*Dosage enzymatique (séquentiel)
54489 Dioxyde de soufre libre	*Colorimétrie séquentiel ou *Iodométrie
54490 Dioxyde de soufre total	*Colorimétrie séquentiel ou *Iodométrie
54509 pH	*Potentiométrie ou *IRTF
54505 Acidité totale	*Titrimétrie ou *IRTF
54501 Acide malique	*Dosage enzymatique (séquentiel) ou *IRTF
54500 Acide lactique	*Dosage enzymatique (séquentiel) ou IRTF
54486 Fer	Colorimétrie séquentiel
54487 Cuivre	Colorimétrie séquentiel
54514 TAV	*Infra rouge par réflectance ou *IRTF
54512 Degré réfractométrique moût	Réfractomètre
54516 Glucose + fructose	*Dosage enzymatique (séquentiel) ou *IRTF
54515 Sucres réducteurs	IRTF
54503 Acide tartrique	IRTF
54504 Acide gluconique	IRTF
54494 Gaz carbonique	IRTF
54495 Azote assimilable	IRTF
54513 Masse volumique	*Densimétrie électronique ou *IRTF
54479 IPT DO 280	*Spectrophotométrie ou *IRTF
54478 Dosage des anthocyanes	Par décoloration et colorimétrie, sur séquentiel
54475 DO 420	*Spectrophotométrie ou IRTF
54476 DO 520	*Spectrophotométrie ou IRTF
54477 DO 620	*Spectrophotométrie ou IRTF
152323 Potassium (moût)	IRTF

ANALYSES MANUELLES

72526 Acidité volatile	* distillation + dosage
54508 Acide sorbique	*Entraînement vapeur et spectrométrie
54491 Dioxyde de soufre libre	*Frantz Paul
54492 Dioxyde de soufre total	*Frantz Paul
72525 TAV	*Distillation et densimétrie électronique
146393 Surpression (bouchon)	Aphromètre
158152 Surpression (capsule)°	Aphromètre
54522 Test protéines	Test à la chaleur
54524 Turbidité NTU	Turbidimètre
54525 Activité laccase	-
54523 Indice colmatage/CFLA (750mL)	Filtration sur membrane
158150 Sucres totaux	Enzymatique après inversion
104119 Mesure Oxygène dissous	Nomasense

TRAITEMENT ECHANTILLON

176815 Poids 200 baies	Pesée
64487 Pressurage raisins	-
54521 Filtration échantillon	Filtration
54519 Essais de collage	par modalité: 1 vin / 1 produit / 1 dose
54497 Classement de cuves	Dégustation
54498 Assemblage - Constitution de lot	Dégustation
54499 Commentaires de dégustation	Dégustation

ANALYSES OFFICIELLES

54537 Analyse EXPORT	Mvol, TAV, GF, Extrait sec, AT, AV, pH, AM, SO ₂ L, SO ₂ T, Ac sorbique, teneur calorifique
158155 Analyse EXPORT Brésil (Norme 01/01/2020)	Mvol, TAV, GF, Extrait sec, AT, AV, pH, AM, SO ₂ L, SO ₂ T, Ac sorbique, teneur calorifique, extrait sec réduit, méthanol, sucres totaux, sulfates totaux
54538 Analyse CONCOURS	Mvol, TAV, GF, Extrait sec, AT, AV, pH, AM, SO ₂ L, SO ₂ T
126265 Traitement analyse Cofrac	-
54548 Duplicata de bulletin d'analyses / COCA	-

Pour les méthodes d'analyses se reporter au tableau des analyses automatisées et à celui des analyses manuelles.

Les analyses sous-traitées sont signalées par °.

* Analyses accréditées Cofrac : accréditation n°1-6963, Essais, liste des sites accrédités et portée disponibles sur www.cofrac.fr

LISTE DES ANALYSES ŒNOLOGIQUES 2025

PARAMÈTRES	MÉTHODES / DESCRIPTIF
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	
54527 Levures totales LT	Culture sur milieu réhydraté
54528 Bactéries totales BT	Culture sur milieu réhydraté
105851 Moisissures	Culture sur milieu réhydraté
54529 Levures Brettanomyces	Culture sur milieu réhydraté
54530 Bactéries acétiques BA	Culture sur milieu réhydraté
54531 Bactéries lactiques BL	Culture sur milieu réhydraté
54526 Observation microscopique°	Observation microscopique
158154 Identification de trouble°	Observation microscopique
71267 SniffBrett®	Analyse sensorielle
115876 Quantification de Brettanomyces°	PCR
146394 Dénombrement Brett + SniffBrett®	Culture sur milieu réhydraté / Analyse sensorielle
165187 BA/BL/LT	Epifluorescence
ANALYSES SPÉCIFIQUES	
SUIVI MATURITÉ	
70120 Analyses Dyossem (à la parcelle)	-
54481 Contrôle de maturité phénolique°	Méthode Glories
DOSAGE MATIÈRE MINÉRALE	
54485 Sodium°	Absorption atomique
54484 Potassium°	Chromatographie ionique
54482 Calcium°	Chromatographie ionique
54483 Magnesium°	Absorption atomique
54488 Plomb°	Absorption atomique
140822 Cadmium°	Absorption atomique
STABILITÉ	
71265 Stabilité tartrique°	Chekstab® / Stabilab®
54565 Stabilité tartrique	Tenue au froid : (-5°C pendant 6 jours)
54520 Stabilité tartrique après ajout de CMC	Ajout CMC + tenue au froid (-5°C pendant 6 jours)
140825 Stabilité matière colorante	Tenue au froid :
CONTAMINANTS	
54533 Ethyls phénols°	SBSE/GC/MS
140819 Acétaldéhyde°	GC/FID
54493 Acétate d'éthyle°	Distillation et titrimétrie
54535 Ochratoxine A Recherche°	Immuno-enzymatique
Ochratoxine A Dosage°	HPLC
54561 Phtalates (7 molécules)°	GC/MS
54534 Haloanisoles/Halophénols°	SBSE/GC/MS
54518 Méthanol°	Chromatographie gazeuse
64010 Sulfates°	Chromatographie ionique
54558 Résidus de pesticides: 152 molécules°	GC/MS/MS+LC/MS/MS
COMPOSÉS ORGANIQUES	
54510 Acide citrique°	Dosage enzymatique
54517 Saccharose°	Dosage enzymatique
72529 Acide ascorbique°	Dosage enzymatique
ALLERGENES	
54564 Ovalbumine°	Dosage Immuno-enzymatique
54559 Caséine°	Dosage Immuno-enzymatique
140824 Lysozyme°	Dosage Immuno-enzymatique

Pour les méthodes d'analyses se reporter au tableau des analyses automatisées et à celui des analyses manuelles.

Les analyses sous-traitées sont signalées par °.

* Analyses accréditées Cofrac : accréditation n°1-6963, Essais, liste des sites accrédités et portée disponibles sur www.cofrac.fr