

CATALOGUE ANALYSES

Vins, pineaux, moûts, MCR, liqueurs, spiritueux, EDV

V.0 du 1/09/2011 mis à jour le 17/11/2021

Matrices	Code Article	ANALYSE	MÉTHODE	PORTÉE ACCREDITATION COFRAC *	Volume Échantillon	DÉLAIS
SPIRITUEUX, EDV	ASACID	Acidité totale (ou acidité sur l'ES)	Titrimétrie automatisée (1)	OUI	60 mL	1/2 journée
	ASAF-EVAP	Acidité Fixe avec Evaporation	Titrimétrie automatisée (1)	OUI	60 mL	24 h
	ASAFLAT	AFLATOXINES (sous-traitance)	Sous-traitance		500 mL	à préciser
	ASAMER	Amertume (Bière) en sous-traitance	Sous-traitance		250 mL	à préciser
	ASANETHOLE	Anethole / Spiritueux	CPG-FID		60 mL	48 h
	ASBENZOIQUE	Dosage de l'acide benzoïque (sous-traitance)	Sous-traitance		60 mL	à préciser
	ASBISPHENOLA	Bisphénol A (sous-traitance)	Sous-traitance		à préciser	à préciser
	ASBOISVOL	Composés volatils du bois (sous-traitance) / Spiritueux	en sous-traitance		100 mL	à préciser
	ASCA	Calcium/ Spiritueux	AA flamme (Calcium-AA 0.0)	OUI	60 mL	24 à 48 h "
	ASCAFEINE	Caféine / sous-traitance	Sous-traitance		100 mL	à préciser
	ASCARBAMATE	Carbamate d'éthyle / Spiritueux	CPG-SM (GC-CARBAMATE 0.0)	OUI	60 mL	2 à 5 jours "
	ASCOLORANTS	Colorants artificiels E102-104-110-122-123-124-127-128-129-131-132-133-142-151	Sous-traitance		100 mL	à préciser
	ASCOMP	Analyse complète / Spiritueux <50%vol.	voir ASTAVB+ASTAVR+ASACID+ASESP+ASCPGEDV	OUI	500 mL	36 h
	ASCOMP60	Analyse complète / Spiritueux >50%vol.	voir ASTAVB+ASTAVR+ASACID+ASESP+ASCPGEDV	OUI	500 mL	36 h
	ASCOMPBOIS	Composés non volatils du bois (sous-traitance) / Spiritueux	en sous-traitance		60 mL	48 h
	ASCOUL	Indice chromatiques / Spiritueux	Spectrophotométrie à 430, 445, 520, 620 nm		60 mL	24 h
	ASCOULTRANS	DO par transmittance / Spiritueux	Spectrophotométrie à 430, 445, 520, 620 nm		60 mL	24 h
	ASCOUMARINE	Coumarine (sous-traitance)	Sous-traitance (70.25+2.5)*0.9		100 mL	à préciser
	ASCOUP	Essai de coupe / Spiritueux	dégustation, assemblage et conseils		500 mL	72 h
	ASCPGEDV	CPG EDV / Spiritueux	CPG-FID (1) (**)	OUI	60 mL	24 h
	ASCU	Cuivre / Spiritueux	AA flamme (Cuivre-AA 0.0)	OUI	60 mL	24 à 48 h "
	ASCYANHYD	Acide Cyanhydrique / Spiritueux	Colorimétrie		60 mL	72 h
	ASEDULCO	EDULCORANTS (sous-traitance)	Sous-traitance		60 mL	à préciser
	ASESAREOM	Calcul de l'ES densimétrique / Spiritueux	nécessite le dosage de ASTAVR+ASTAVB	OUI		
	ASESP	Extrait sec pondéral / Spiritueux	Pesée à 100°C (1)	OUI	60 mL	1/2 journée
	ASET	Tanins ellagiques (sous-traitance)	Sous-traitance		à préciser	à préciser
	ASETHYLVANILLI	Ethyl Vanilline/ Spiritueux	CPG-SM		60 mL	2 à 5 jours "
	ASFE	Fer / Spiritueux	AA flamme (Fer-AA 0.0)	OUI	60 mL	24 à 48 h "
	ASFENCHFID	Fenchone GC-FID / Spiritueux	GC-FID		60 mL	24 à 48 h
	ASGLUTEN	Gluten - sous-traitance	Sous-traitance		60 mL	à préciser
	ASGLY	Acide glycyrrhizique / Spiritueux (sous-traitance)	en sous-traitance		100 mL	à préciser
	ASGLYCEROL	Glycerol	Sequentiel (Enzymatique)		60 mL	24 à 48 h "
	ASIR	Indice de Réfraction / Spiritueux	Réfractométrie		60 mL	24 h
	ASLIQCOMP	Analyse complète / LIQUEUR	voir ASTAVR+ASMVOL+ASST+ASPH+AVCPGMICR	OUI	500 mL	48 h
ASECHMET	Préparation d'échantillons pour les métaux	s'applique une seule fois par échantillon		100 mL (!!!)	2 à 5 jours	
ASMETAUX	Plomb, Cadmium, Arsenic, Etain et Mercure: tarif 1 composé	Absorption Atomique Four/ Vapeur froide (Hg)		100 mL (!!!)	2 à 5 jours	
ASMG	Magnesium / Spiritueux - Vins	AA flamme		60 mL	48 h	
ASMICROSC	Examen microscopique	Microscope		à préciser	à préciser	
ASMINER	Minéraux : fer, cuivre, calcium / Spiritueux	voir ASFE+ASCU+ASCA	OUI	100 mL	24 à 48 h "	
ASMVOL	Masse volumique / Liqueur	Densimétrie électronique	OUI	200 mL	1/2 journée	
ASOBSC	Obscurité / Spiritueux	voir ASTAVR+ASTAVB	OUI	350 mL	1/2 journée	
ASOBSC60	Obscurité / Spiritueux >50%vol.	voir ASTAVR+ASTAVB	OUI	350 mL	1/2 journée	
ASOCHRA	Ochratoxine A (sous-traitance)	Sous-traitance		500 mL	à préciser	
ASPESTICIDES	Pesticides (Liste spécifique vin) - sous-traitance	en sous-traitance		à préciser	à préciser	
ASPH	pH / Spiritueux	pH-métrie	OUI	60 mL	1/2 journée	
ASPHTALATES3	DBP - DINP - DEHP	CPG-SM (GC-PHTALATES 0.0)	OUI	100 mL (!)	48 h	
ASPHTALATES6	Analyse 6 Phtalates DBP-DINP-DEHP-BBP-DIDP-DNOP	CPG-SM (GC-PHTALATES 0.0)	OUI (en partie)	100 mL (!)	48 h	

CATALOGUE ANALYSES

Vins, pineaux, moûts, MCR, liqueurs, spiritueux, EDV

V.0 du 1/09/2011 mis à jour le 17/11/2021

Matrices	Code Article	ANALYSE	MÉTHODE	PORTÉE ACCREDITATION COFRAC *	Volume Échantillon	DÉLAIS
	ASPHTOURB	PHENOLS VOLATILS - composés tourbés (sous-traitance)	Sous-traitance		60 mL	à préciser
	ASPOT	Potassium / Spiritueux - Vins	AA flamme		60 mL	48 h
	ASPOUVOIRCAL	Pouvoir Calorique / Spiritueux	Calcul - nécessite le dosage de ASTAVR et ASST (et ASMVOL)	OUI	60 mL	24 à 48 h "
	ASPROGLY	Propylène Glycol/ Spiritueux (sous-traitance)	en sous-traitance		100 mL	à préciser
	ASQUININE	QUININE / sous-traitance	Sous-traitance		100 mL	à préciser
	ASSACC	Saccharose (ST-GF) / spiritueux - enzymatique	voir ASSTSEQ+AVGF - Calcul		60 mL	24 h
	ASSOD	Sodium/Spiritueux	AA flamme		60 mL	48 h
	ASST	Sucres totaux / Spiritueux	Méthode Luff		350 mL	24 h
	ASSTSEQ	Sucres totaux (Glucose + Fructose + Saccharose) enzymatique	Sequentiel enzymatique		60 mL	1/2 journée
	ASSUCCITR	Calcul du sucre corrigé de l'acide citrique / Spiritueux	Calcul - nécessite le dosage de ASTAVR+ASTAVB+ASACID (total)			
	ASTANINS	Tanins / Spiritueux	Folin ou Spectrophotométrie à 280 nm corrigé		250 mL	24 h
	ASTAVB	Titre alcoométrique brut / Spiritueux	Densimétrie électronique (1)	OUI	100 mL	1/2 journée
	ASTAVR	Titre alcoométrique réel / Spiritueux <50%vol.	Distillation directe et densimétrie électronique (1)	OUI	250 mL	1/2 journée
	ASTAVR60	Titre alcoométrique réel / Spiritueux >50%vol.	Distillation directe et densimétrie électronique (1)	OUI	250 mL	1/2 journée
	ASTCA	TCA+TCP / Sous-traitance	Sous-traitance		250 mL	à préciser
	ASTHUFENFID	Thuyones + Fenchones GC-FID / Spiritueux	GC-FID		60 mL	24 à 48 h
	ASTHUYFID	Thuyone GC-FID / Spiritueux	GC-FID		60 mL	24 à 48 h
	ASTURBIDITE	Turbidité / Vins & Spiritueux	Turbidimétrie		60 mL	1/2 journée
	ASVALDECNUT	Déclaration nutritionnelle INCO UE n°1169/2011	Sous-traitance		500 mL	à préciser
	ASVALENBALC	Valeur énergétique boissons alc (Glucides+Lipides+Protéines+cendres+P)	Sous-traitance		500 mL	à préciser
	ASVALENERG	Valeur énergétique abrogée (Glucides+Lipides+Protéines+cendres)	Sous-traitance		500 mL	à préciser
	ASVANILLINE	Vanilline et Syringaldéhydes/ Spiritueux	CPG-SM		60 mL	2 à 5 jours "
	ASVODKAROM	Forfait Vodka aromatisée (Obsc+ES+IR+turbidité+pH) / Vodka<50%vol	voir ASTAVR+ASTAVB+ASIR+ASTURBIDITE+ASPH		350 mL	1/2 journée
	ASVODKAROM50	Forfait Vodka aromatisée (Obsc+ES+IR+turbidité+pH) / Vodka>50%vol	voir ASTAVR60+ASTAVB+ASIR+ASTURBIDITE+ASPH		350 mL	1/2 journée
	ASVOLNET	Volume net / boisson	Pesée et calcul à l'aide de la masse volumique			24 h
	ASZINC	Zinc / Spiritueux	AA flamme		60 mL	2 à 5 jours "
	AZTCA	Halophénols+Anisoles (9 composants) / Spiritueux-Pineaux - sous-traitan	Sous-traitance		60 mL (!)	à préciser

CATALOGUE ANALYSES

Vins, pineaux, moûts, MCR, liqueurs, spiritueux, EDV

V.O du 1/09/2011 mis à jour le 17/11/2021

Matrices	Code Article	ANALYSE	MÉTHODE	PORTÉE ACCREDITATION COFRAC *	Volume Échantillon	DÉLAIS
VINS, PINEAUX, MOÛTS	AVAGREPIN	Forfait revendication des pineaux	voir AVTAV+AVSR+AVAV+AVSO2TFP	voir paramètres	500 mL	24 h
	AVASCORBIQUE	Acide ascorbique - (sous-traitance)	Sous-traitance		60 mL	48 h
	AVAT	Acidité totale BBT-IRTF/ Moût-Vins-Pineaux	Titrimétrie au BBT	OUI	60 mL	1/2 journée
	AVATVINAIGRE	Teneur acétique / Vinaigre	Titrimétrie au BBT		60 mL	24 h
	AVAV	Acidité volatile oeno-séquentiel-IRTF / Vins-Pineaux	Flux continu (KI/KIO3) (AVFLUX 1.0) ou séquentiel (enzymatique) (AV-SEQ 0.0)	OUI	60 mL	1/2 journée
	AVAVDAVO	Acidité volatile entrainement vapeur / Vins-Pineaux- Spiritueux	Entrainement vapeur et acido-iodométrie	OUI	60 mL	24 h
	AVAZOTES	Dosage Azote Aminé, Ammoniacal et Total séq/ moût	Séquentiel		60 mL	1/2 journée
	AVCA	Dosage du calcium / Vins	AA flamme	OUI	60 mL	24 à 48 h "
	AVCALBIERE	Calculs des paramètres de Biere (ES primitif, apparent, degrés de ferment)	Calcul à partir de		350 mL	24 h
	AVCENDRES	Dosage des cendres (sous-traitance)	Sous-traitance		60 mL	à préciser
	AVCHLORURES	Dosage des chlorures (sous-traitance)	Sous-traitance		60 mL	à préciser
	AVCITRIQUE	Dosage de l'acide citrique (sous-traitance)	Sous-traitance		60 mL	à préciser
	AVCO2	CO2 / Vins	Carbodosage ou Aphrometrie		200 mL	24 h
	AVCOLLAGE	Essai de collage / Vins-Pineaux	Test de collage		500 mL	72 h
	AVCPG	CPG / Vin	Distillation simple + CPG-FID (**)		250 mL	24 h
	AVCPGMICR	CPG / Microdistillation	CPG-FID (**)		1,5 L	24 h
	AVCU	Dosage du cuivre / vin	AA flamme	OUI	60 mL	24 à 48 h "
	AVFER	Dosage du fer / vin-pineaux	AA Flamme	OUI	60 mL	24 à 48 h "
	AVFERRO	Traitement ferrocyanure / vin	Test Ferrocyanure		500 mL	48 h
	AVFML	Dosage fermentation malo lactique / vin-pineau	Chromatographie papier	OUI	60 mL	1/2 journée
	AVFMLS	Forfait Fermentation Malolactique (ac. Malique + ac. Lactique) séq-IRTF	Voir AVLACT + AVMALIQ		60 mL	1/2 journée
	AVFROID	Test froid / vin	Stabulation -4°C pendant 4 jours		60 mL	4 jours
	AVGF	Dosage glucose + fructose enzymatique-IRTF	Flux continu Enzymatique (GFFLUX 0.0) ou séquentiel Enzymatique (GF-SEQ 0.0)	OUI	60 mL	1/2 journée
	AVGLUCON	Acide Gluconique	Automatique séquentiel (Enzymatique)		60 mL	24 h
	AVLACT	Dosage acide lactique enzymatique / vin-pineau	Automatique séquentiel (Enzymatique)		60 mL	1/2 journée
	AVMALIQ	Dosage acide malique enzymatique / vin-pineau	Automatique séquentiel (Enzymatique)		60 mL	1/2 journée
	AVMALVIDOL	Recherche du Diglucoside de Malvidol (sous-traitance)	Sous-traitance		à préciser	à préciser
	AVMICROBIO	Test microbiologique / vin	Sous-traitance		60 mL	à préciser
	AVMICROD	Microdistillation / vin	Double distillation type "Martell"		1,5 L	24 h
	AVMVOL	Masse volumique / vin	Densimétrie électronique	OUI	100 mL	1/2 journée
	AVPATULINE	Patuline (sous-traitance)	Sous-traitance		250 mL	à préciser
	AVPH	pH / moût-vin-pineau	pH-métrie	OUI	60 mL	1/2 journée
	AVPROTEINE	Test qualitatif des protéines / vin	Stabulation à chaud et tanisage		60 mL	24 h
	AVSO2L	Dosage du SO2 libre méthode OENO20 (vin) ou séquentiel (vin-spir)	Iodométrie polaro-ampérométrique ou séquentiel		100 mL (!)	1/2 journée
	AVSO2LFP	Dosage du SO2 libre méthode FRANTZ PAUL / vin-spir.	Entrainement à froid, oxydation et acidimétrie	OUI	100 mL (!)	24 h
	AVSO2T	Dosage du SO2 total méthode OENO20 (vin) ou séquentiel (vin-spir)	Iodométrie polaro-ampérométrique ou séquentiel		100 mL	1/2 journée
AVSO2TFP	Dosage du SO2 total méthode FRANTZ PAUL / vin-spir.	Entrainement à chaud, oxydation et acidimétrie	OUI	100 mL	24 h	
AVSORB	Dosage de l'acide sorbique (Entr.vapeur.spectro) / vin-liqueur	Entrainement à la vapeur et spectro		100 mL	24 h	
AVSORBIQUE	Dosage de l'acide sorbique (ST) / vin-liqueur	en sous-traitance		60 mL	48 h	
AVSR	Dosage des sucres réducteurs oenolyseur / vin-pineau	Automatique à flux continu (Néocuproïne)	OUI	60 mL	24 h "	
AVSRIODO	Dosage des sucres réducteurs iodométrie / vin-pineau	Dosage chimique (Lüff)		60 mL	36 h	
AVST	Dosage des sucres totaux iodométrie / vin-pineau	Dosage chimique (Lüff)		60 mL	36 h	
AVTART	Dosage acide tartrique séq-IRTF / vin-pineau	Automatique séquentiel (Enzymatique)		60 mL	1/2 journée	
AVTAV	Titre alcoométrique Spectra-IRTF/ vin et pineaux	Réflectance infra-rouge	OUI	60 mL	1/2 journée	
AVTAVDENS	Titre alcoométrique / densimétrie / Vin-Pineau	Distillation par entrainement et densimétrie électronique	OUI	250 mL	1/2 journée	
AVTAVLIES	Titre alcoométrique / densimétrie / Lies-Marc	Distillation par entrainement et densimétrie électronique		250 mL	24 h	
AVTAVMCR	Titre alcoométrique / réfractométrique / MCR	Réfractométrie d'ABBE		60 mL	1/2 journée	
AVTAVMOU	Titre alcoométrique - réfractométrique-IRTF / MOU	Réfractométrie d'ABBE	OUI	60 mL	1/2 journée	

CATALOGUE ANALYSES

Vins, pineaux, moûts, MCR, liqueurs, spiritueux, EDV

V.0 du 1/09/2011 mis à jour le 17/11/2021

Matrices	Code Article	ANALYSE	MÉTHODE	PORTÉE ACCRÉDITATION COFRAC *	Volume Échantillon	DÉLAIS
EAU	AVTAVTOTAL	Titre alcoométrique total (calcul) / vin	Calcul - nécessite le dosage de AVTAV + AVGF	voir paramètres	250 mL	24 h
	AVVDP	Forfait vin de pays - revendication	voir AVTAV+AVSR+AVAV+AVAT+AVSO2L+AVSO2T			
	AZNITRATES	Nitrates (sous-traitance)	sous-traitance		60 mL	à préciser
	AZSULFATES	SULFATES (sous-traitance)	Sous-traitance			
	AZPOIDSNET	Poids net égoutté / fruits à l'EDV	Pesée		flacon fourni	à préciser
	AZPOTAD1	Potabilité Eau de réseau D1 + flacons + collecte (sous-traitance)	sous-traitance			
	AZPOTAR	Potabilité Eau de forage R + flacons + collecte (sous-traitance)	sous-traitance			
	AZNITRATES	Nitrates (sous-traitance)	sous-traitance		flacon fourni	à préciser
	ASVOLNET	Volume net / boisson conditionnée	Pesée et calcul à l'aide de la masse volumique			
	AZDUPPLIC	Duplicata (de rapport d'analyse ou de certificat de pureté)	Réédition unitaire (valable 1 an)			
AZEXEMPL	Exemplaire supplémentaire (rapport ou certificat de pureté)	Editions multiples de rapport d'essai				
AZENVOI	Frais d'envoi	Courrier spécifique				
AZPURETE	Certificat de pureté	Document accompagnant le rapport d'essai				
		(**) COMPOSANTS DOSES PAR GC-FID	CODE ARTICLE			
	éthanal		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV	OUI		
	isobutanol		AVCPGMICR+ASCPGEDV			
	formiate d'éthyle		AVCPGMICR+ASCPGEDV			
	acroléine		AVCPGMICR+ASCPGEDV			
	acétate d'éthyle		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)	OUI		
	diéthyl acétal		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)	OUI		
	méthanol		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)	OUI		
	butyrate d'éthyle		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)			
	butanol-2		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)	OUI		
	propanol		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)	OUI		
	isobutanol		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)	OUI		
	acétate d'isoamyle		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV			
	alcool allylique		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV			
	butanol-1		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)	OUI		
	isopentanol		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV (1)	OUI		
	caproate d'éthyle		ASCPGEDV			
	lactate d'éthyle		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV			
	hexanol		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV			
	cis-3 hexénol		AVCPG+AVCPGMICR+ASCPGEDV			
	caprylate d'éthyle		ASCPGEDV			
	furfural		ASCPGEDV			
	caprate d'éthyle		ASCPGEDV			
	diéthyl succinate		ASCPGEDV			
	TDN		ASCPGEDV			
	laurate d'éthyle		ASCPGEDV			
	diphényl éthanol		ASCPGEDV			

- (1) : méthode OIV pour les boissons d'origines viti-vinicoles, méthode interne 0.0 pour les autres boissons spiritueuses

- Délai : noté " indique un délai soumis à la mise en route justifiée de séries d'échantillons

- * Portée d'accreditation Cofrac correspond ici à notre portée d'accréditation N°1-0715 (disponible sur www.cofrac.fr), sachant que les analyses en sous-traitance peuvent être réalisées sous-accréditation par le prestataire.

Incertitudes, limites de détections et de quantifications communiquées sur demande.

Affichage des incertitudes sur le rapport d'essai sur demande

- Conditions pour l'échantillonnage:

utiliser des flacons et bouchons propres, correctement avinés plusieurs fois avec le produit

(!) utiliser des flacons en verre avec bouchage isolé d'un papier aluminium

(!!) les échantillons ne doivent pas être en vidange (volume d'air inférieur à 1/10 du volume total)

(!!!) Flacon neuf plastique (Polyéthylène) ou verre (hors cristal, verre spécial, verre coloré). Bouchage neuf plastique ou liège. En cas de reconditionnement, le contenant devrait être décontaminé avec une solution acide (ex. 2% HNO3 en eau Bidistillée ou Ultrapure) puis rincé avec de l'eau Bidistillée ou Ultrapure. Dans tous les cas, il sera convenablement rincé avec le liquide soumis à analyse avant d'être rempli.

Les matériaux pouvant contenir des métaux lourds comme le cristal ou les capsules métalliques doivent être proscrits sauf s'il s'agit d'un produit fini conditionné et/ou que le désir du client est d'en apprécier l'impact sur le produit.

CATALOGUE ANALYSES

Vins, pineaux, moûts, MCR, liqueurs, spiritueux, EDV

V.0 du 1/09/2011 mis à jour le 17/11/2021

<u>Matrices</u>	<u>Code Article</u>	<u>ANALYSE</u>	<u>MÉTHODE</u>	<u>PORTÉE ACCREDITATION COFRAC *</u>	Volume Échantillon	DÉLAIS
-----------------	---------------------	----------------	----------------	--	-----------------------	--------

- Documents contractuels annexés : **revue de contrat.doc** comprenant a minima la feuille de demande d'analyse **DEMANDAN.pdf** et les **CGV**.
Au besoin complétés par l'**accord de coopération**, la feuille de **demande duplicata** et sa notice, l'**accord de sous-traitance**, la **fiche de réclamation**