



Laboratoire
Œnologique
Départemental



indépendance, proximité

Un outil technique au service de la viticulture Tarnaise et du vignoble de Gaillac

Conseil en vinification

Expertise et dégustation des vins

Analyse des moûts et des vins

Elevage et travail du vin

Rapports officiels de conformité des produits
AOP, IGP, export, concours

Stages autour de la dégustation

accrédité par le COFRAC depuis 1996 sous le n° 1-00661 ;
agréé par l'INAO, France Agrimer, la DIRRECTE et le Ministère de l'Économie.



www.tarn.fr

oenologie.tarn.fr



vision
expertise
CONSEILS
scientifique
agrément
moderne

**Des œnologues aux
compétences reconnues
en matière de suivis et
conseil en œnologie**

- **Des conseils œnologiques libres et indépendants**, sans implication commerciale
- **Une vision moderne du vin** : produit naturel et authentique, issu de terroirs et de cépages parfaitement identifiés, le vin est un produit d'origine ou de marque, l'œnologie répond aux attentes multiples d'une demande variée.
- **Un conseil au service des vignerons** par une connaissance précise des structures de production et de leurs contraintes techniques et économiques.
- **Une approche scientifique fondée sur des connaissances techniques renouvelées.** L'œnologie moderne est basée sur des connaissances techniques et scientifiques solides. La formation continue et le travail en réseau participent au maintien des connaissances, base du conseil œnologique.
- **Un conseil qui tient compte des exigences du marché toujours en évolution** par des connaissances approfondies en dégustation, par la participation aux grands concours des vins et aux jurys experts.
- **Une expertise technique** et une implication dans les structures professionnelles de la filière viti-vinicole du vignoble de Gaillac.





formations
contrôles
certificats
ANALYSES
formations
appellation
suivi

Des techniques analytiques performantes mises en œuvre par une équipe dynamique

• Performance du laboratoire

Du matériel moderne et performant, adapté aux exigences de qualité et de rapidité.

• Accompagnement dans la production des vins

Une gamme d'analyses pour le suivi des vins :

- les contrôles de maturité sur raisins : évaluation du degré potentiel, dosage acides malique et tartrique , ph, azote, anthocyanes.....
- les contrôles en vinification : acidité volatile, titre alcoométrique volumique, acidité totale, sucres réducteurs...
- le suivi des fermentations malo-lactiques
- les contrôles microbiologiques : suivi des fermentations et de la bonne conservation des vins, recherche de brettanomycès,
- les essais de collage et assemblage des vins
- la préparation des vins à la mise en bouteille : stabilisation des vins, conservation, SO₂ , dégustation.

• Garantie ISO 17025

Le laboratoire suit une démarche volontaire de management de la qualité. Il est accrédité par le Cofrac pour la délivrance d'analyses officielles :

- certificat de conformité analytique aux cahiers des charges des AOP et IGP
- certificat de pureté pour l'export
- analyses pour les concours officiels des vins
- analyse enrichissement, contrat de stockage



Laboratoire Œnologique Départemental



Vos interlocuteurs :

3 œnologues-conseil :

Sabine Garda : Directrice Responsable Qualité

Francine Calmels

Arnaud Thierry

3 techniciens de laboratoire :

Gilles Malric

Cathy Lasserre

Béatrice Gayraud

Accueil Secrétariat :

Michèle Emmery

Laboratoire Œnologique Départemental
52, place Jean Moulin - 81600 GAILLAC
Tél. : 05 67 89 62 72 - Fax : 05 63 57 31 52
Mèl : laboratoire.oenologique@tarn.fr
Organisme de formation continue
n° 73.81.p 0015.81

