

GROUPES D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES CLASSIQUES

	Contrôle de maturité	CODE	IND	PRIXHT
Maturité	maturité basique	MATU1	40	14,68
	maturité classique sur raisin ou mout	MATU2	80	29,36
	maturité phénolique sur raisin ou mout	MATU3	120	44,04
	dégustation des baies	MATU4	20	7,34
	Moût	Moût avant fermentation	MOUT	70
Fermentation	Vins en fermentation	FA	60	22,02
	Vins en fin de fermentation	FINFA		
	sur vins rouges		90	33,03
	sur vins blancs et rosés		80	29,36
	Suivi fermentation mousseux	Mx	40	14,68
	Suivi fermentation malo-lactique	MALO	20	7,34
Conservation	Bilan de contrôle	BILAN		
	sur vins rouges		80	29,36
	sur vins blancs et rosés		80	29,36
	Conservation des vins	CONS		
	sur vins rouges		30	11,01
	sur vins blancs et rosés		40	14,68
	Oxygène dissout	O2	30	11,01
Composition phénolique	ANTOTAN	60	22,02	
Préparation Mise	Analyse préparation à la mise	MISE		
	sur vins rouges		130	47,71
	sur vins blancs, roses et mousseux		175	64,23
	Analyse pré-mise	PREMISE	35	12,85
	Indice de colmatage	IC	25	9,18
	Filtration d'échantillons	FILT	30	11,01

STABILISATION DES VINS

Stabilisation	Test de collage vins rouges	COLLAGE		
	sur vins rouges		60	22,02
	sur vins blancs et roses		70	25,69
	Prescription et contrôle Ferrocyanure	FERRO	70	25,69
	Test stabilisation au froid étuve ou air	TEST	20	7,34
	Essai Copeaux	COPEAUX	70	25,69

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Microbiologie	Identification du dépôt	DEPOT	20	7,34
	Comptage des levures vivantes	COMPTAGE	25	9,18
	Dénombrement des levures par culture	LEVURE	25	9,18
	Dénombrement des microorganismes par culture	GERMES	40	14,68
	Recherche de Brettanomyces	BRETT	50	18,35
	Dénombrement des germes totaux par Epifluorescence	EPI	50	18,35

PRESTATIONS ŒNOLOGIQUES

Suivi œnologique	Suivi œnologique des caves			
	<500 hl	S1	780	286,26
	500 à 1500 hl	S2	990	363,33
	1500 hl à 2500 hl	S3	1300	477,10
	2500 hl à 3500hl	S4	1860	682,62
	>3500 hl	S5	2270	833,09
	Contrat d'analyses sans suivi	CF	160	58,72
	Déplacement œnologique en cave	KM	1,5	0,55
	Honoraire œnologue	HEURE	80	29,36

ANALYSES OFFICIELLES COFRAC

Aides Agrimer	Analyses pour contrat aide enrichissement			
	- sur vin		70	25,69
	- sur MC ou MCR		80	29,36
	Analyses pour contrat de stockage			
	- sur vin		123	45,14
	- sur MC ou MCR		95	34,87
Vins de pays	Analyses pour agrément vins de pays			
	- sur vin rouge		98	35,97
	- sur vin blanc		98	35,97
	- sur vin rosé		98	35,97
Aoc Gaillac Contrôle Interne	Contrôle interne AOC Gaillac			
	- sur vin rouge		118	43,31
	- sur vin blanc sec		98	35,97
	- sur vin doux		93	34,13
	- sur vin mousseux		98	35,97
	- sur vin mousseux + pression		118	43,31
Aoc Gaillac Contrôle Externe	Contrôle externe AOC Gaillac			
	- sur vin rouge		138	50,65
	- sur vin blanc sec		118	43,31
	- sur vin doux		113	41,47
	- sur vin mousseux		118	43,31
	- sur vin mousseux + pression		138	50,65
Aoc Marcillac	Contrôle externe AOC Marcillac			
	- sur vin rouge		128	46,98
	- sur vin rosé		138	50,65
Analyse pour Concours	Concours vins rouges		153	56,15
	Concours vins blancs/rosé		133	48,81
	Concours vins effervescents		153	56,15
Export Cert	Analyses pour Certificat Export		213	78,17
	Certificat de pureté (hors analyse)		20	7,34

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge condition de prélèvement, de stockage, de transport.

		ANALYSES UNITAIRES	COFRAC	
TAV	Titre alcoométrique volumique (TAV)			
	- densimétrie électronique	X	30	11,01
	- FTIR	X	20	7,34
AT	Acidité totale (AT)			
	- tritrimètre au B.B.T.	X	8	2,94
	- FTIR	X	8	2,94
AV	Acidité volatile (AV)			
	- entraînement à la vapeur et titrimétrie	X	25	9,18
	- FTIR	X	25	0,00
	acide acétique enzymatique automatique	X	25	9,18
SO2T	Dioxyde de soufre total (SO2T)			
	- méthode de Frantz Paul	X	25	9,18
	- Konélab colorimétrie automatique	X	15	5,51
SO2L	Dioxyde de soufre libre (SO2L)			
	- méthode de Frantz Paul	X	25	9,18
	- Konélab colorimétrie automatique		10	3,67
SUCRES	Sucres réducteurs			
	- méthode de Luff	X	30	11,01
	- FTIR	X	15	5,51
	saccharose - sucres hydrolysés	X	40	14,68
	Glucose/fructose			
	- FTIR	X	15	5,51
	- enzymatique automatique	X	20	7,34
PH	Mesure du Ph potentiométrique	X	10	3,67
	- FTIR	X	10	3,67
MALO LACTIQUE	Recherche de la fermentation malolactique			
	Dosage acide malique			
	- FTIR		15	5,51
	- Konélab colorimétrie automatique	X	20	7,34
	Dosage acide lactique			
	- FTIR		15	5,51
- Konélab colorimétrie automatique		25	9,18	
HPD	Recherche diglucoside du malvidol (hybrides HPD)			
	- oxydation nitreuse 365 nm	X	20	7,34
MAS VOL	Masse volumique et densité relative			
	- densimétrie électronique	X	10	3,67
	Extrait sec total (E.S.T.) (TAV AV obligatoires)			
- densimétrie électronique	X	25	9,18	
Densité Optique	Indices chromatiques : (DO420, DO520, DO620 nm)	X	15	5,51
	Composés phénoliques : indice DO280	X	20	7,34
	Dosage des tanins		30	11,01
	Dosage des anthocyanes		30	11,01

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge : condition de prélèvement, de stockage, de transport.

Maturité	Degré probable d'un moût	x	10	3,67
	Degré probable d'un moût concentré	x	35	12,85
	Extraction des jus (contrôle maturité)		10	3,67
	Extraction et macération (contrôle maturité)		20	7,34
	Extraction des jus et dégustation des pellicules		50	18,35

		ANALYSES UNITAIRES		COFRAC	
Test	Tenue à l'air		10	3,67	
	Tenue au froid		10	3,67	
	Tenue à l'étuve		20	7,34	
	Test casse protéique		15	5,51	
	Essai de collage + dégustation		40	14,68	
	Ferrocyanure de potassium (prescription et contrôle)		70	25,69	
Microbiologie	Microbiologie :				
	- identification du dépôt		15	5,51	
	- examen microscopique direct		20	7,34	
	- comptage de levures		25	9,18	
	- comptage de germes totaux		40	14,68	
	- recherche de Brettanomyces		50	18,35	
	- epifluorescence		50	18,35	
Mise en bouteille	présence de gaz carbonique (CO2)		15	5,51	
	indice de colmatage (I.C.)		25	9,18	
	stabilité tartrique (TSAT)		40	14,68	
	filtration sur membrane d'échantillon de 0,75 l		30	11,01	
	turbidité		15	5,51	
	Fer	x	25	9,18	
	Cuivre	x	25	9,18	
	Dosage de l'azote assimilable		20	7,34	
	Dosage de l'oxygène dissout		30	11,01	
	Suppression		20	7,34	
	Dosage acide salicylique	x	25	9,18	
	Dosage acide sorbique	x	25	9,18	
	Dosage acide tartrique		25	9,18	
	Examen organoleptique - dégustation				
	- dégustation détaillée		20	7,34	
	- analyse sensorielle (fiche dégustation)		40	14,68	
	Réédition de bulletins		10	3,67	
Certificat de conformité	x	20	7,34		

		STAGE DE DEGUSTATION			
Stage dégustation	Initiation à la dégustation (15 h)				204,17
	Perfectionnement à la dégustation (15 h)				238,29
	Autres possibilités à la demande				

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge : condition de prélèvement, de stockage, de transport.

LOCATION DES LOCAUX				
Locaux	Salle de dégustation (par demi journée)		130	47,71
	Salle de réunion (par demi journée)		100	36,70

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge :condition de prélèvement ,de stockage,de transport.

LYSES ET PRESTATIONS

au 1er août 2014

--

degré probable+sucre+AT+pH+extraction
degré probable+sucre+AT+pH+ac.mal+ac.tar.+Azote+extraction
degré probable+sucre+AT+pH+ac.mal+ac.tar.+Azote+Anthocyanes+IPT+macération
dégustation des baies de raisin
sucre+degré probable+AT+pH+Mal+Tar+Azote Assimilable
TAV+Sucre+degré probable+AT+pH
TAV+Glu+Fru+degré probable+AV+mal+IPT
TAV+Glu+Fru+degré probable+AT+pH+AV
TAV+sucre+degré probable+deg
AV+Mallque

TAV,Glu+fru+AT+pH+AV+SO2T+SO2L+Mallque
TAV,Glu+fru+AT+pH+AV+SO2T+SO2L+Casseproteique
AV+SO2T+SO2L
AV+SO2T+SO2L+CasseProt
dosage oxygene dissout en cave
Anthocyanes+tanins
TAV,Glu+fru+AT+pH+AV+SO2T+SO2L+Mallque+CO2+TSAT+dégustation
TAV,Glu+fru+AT+pH+AV+SO2T+SO2L+Mallque+CO2+TSAT+fer+cuivre+casse proteique+dégustation
NTU+SO2L+dégustation
Indice de colmatage
préparation de vins pour dégustation(degazage+filtration+ajustage SO2l)

test de collage+dégustation
test de collage+dégustation+contrôle casse proteique
test+contrôle+fer+cuivre
test de tenue au froid ,à l'air ou à l'étuve
essai de 6 à 8 dosages +dégustation

identification du depot+fer+cuivre+casse proteique
comptage de levures vivantes et mortes sur cellule
comptage de levures vivantes et mortes sur cellule
comptages des germes totaux
comptage des Brettanomyces cultivables
comptage des levures et bactéries par épifluorescence

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge :condition de prélèvement ,de stockage,de transport.

--

Pendant les vendanges

2 visites de l'œnologue / semaine

Hors vendanges

4 bilans de cave (assemblage dégustation)
au chai ou au laboratoire

--

TAV,Glu+fru
degré Brix, TAV,degré probable
TAV,Glu+fru,AV,AT,SO2T
degré Brix, TAV,degré probable,SO2T
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+Mallque
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L
TAV,Sucres+AT+AV+SO2T+SO2L
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+Surpression
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+Mallque+certif
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+certif
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+certif
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+certif
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+Surpression+certif
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+Mallque+certif
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+CO2+DO(420+520)+certif
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+Mallque+Masse volumique+edition
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+Masse volumique+edition
TAV,Glu+fru+AT+AV+SO2T+SO2L+Masse volumique+Surpression+edition
TAV,Glu+fru+AT+pH+AV+SO2T+SO2L+ac.mallque+Masse vol.+EST+ac.sorbique +ac.salicylique

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge :condition de prélèvement , de stockage, de transport.

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge :condition de prélèvement ,de stockage,de transport.

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge :condition de prélèvement ,de stockage,de transport.

Le client est responsable du produit soumis à l'analyse jusqu'à sa prise en charge :condition de prélèvement ,de stockage,de transport.