

INDÉPENDANCE, PROXIMITÉ, IMPARTIALITÉ

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL Œnologique

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL Œnologique



Vos interlocuteurs :

• **2 œnologues-conseil :**

Sabine Garda : directrice
Fabio Marengo

• **3 techniciens de laboratoire :**

Gilles Malric
Cathy Lasserre
Béatrice Gayraud

• **Accueil Secrétariat :**

Natacha Pitaval

accrédité par le COFRAC depuis 1996 sous le n° 1-0661 ;
portée disponible sur le site du Cofrac (www.cofrac.fr)
agrée par l'INAO et le Ministère de l'Économie et des Finances

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
- Préparation des vins au conditionnement
- Rapports officiels de conformité
des produits AOP, IGP, export, concours
- Stages autour de la dégustation
- Formations techniques avec thématique d'actualité



Laboratoire départemental œnologique

52 place Jean Moulin - 81600 Gaillac

Tél. : 05 67 89 62 72

Mél : laboratoire.oenologique@tarn.fr

Organisme de formation continue n°73.81.p0015.81

WWW.TARN.FR
OENOLOGIE.TARN.FR



Conseils

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.



Analyses

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 alcoo-métrique volumique, acidité totale, glucose/fructose.
 - le suivi des fermentations malo-lactiques
 - les contrôles microbiologiques : suivi des fermentations et de la bonne conservation des vins, recherche de Brettanomyces,
 - les essais de collage et assemblage des vins
 - la préparation des vins à la mise en bouteille : stabilisation des vins, conservation, SO₂, dégustation.
 - Analyse de l'oxygène dissous aux différentes étapes de la préparation du vin
- **Accréditation par la COFRAC**
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