	LABORATOIRE OENOLOGIQUE DEPARTEMENTAL 52 place Jean Moulin 81600 GAILLAC	
	<b>TABLEAU DES INCERTITUDES</b>	Dossier : METHODE Référence : INC-2 Révision 12 du 29/11/21 Page1/1

## INCERTITUDES APPLICABLES AU 18/05/2025

maj le 15/05/25

Le laboratoire est accrédité COFRAC pour un ensemble de méthode, le détail de la portée d'accréditation est disponible sur le site du COFRAC : [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).


Seules les méthodes pointées avec \* peuvent être réalisées sous accréditation COFRAC.

La valeur d'incertitude correspond à l'écart possible, avec une probabilité de 95%, pouvant être attribué aux valeurs fournies par le laboratoire. Elle doit se lire sous la forme +/- incertitude. Ces valeurs peuvent être données en valeur absolue ou en %, elles sont revues régulièrement.

LQ = Limite de Quantification : elle correspond à la plus petite quantité du composé pouvant être dosée par la méthode

LD = Limite de Détection : elle correspond à la plus petite quantité du composé à doser pouvant être détectée mais non nécessairement quantifiée comme exacte. Conventionnellement : LD = 1/3 LQ

Analyse	Unité	Méthode	LQ	Incrtitude	
TAV	% v/v	I.R.T.F.*		<b>0.16</b>	
		Distillation et densimétrie électronique*	0.15	<b>0.16</b>	
Glucose-Fructose	g/l	I.R.T.F.*	0.8	< 5 g/l	<b>0.5</b>
				≥ 5g/l	<b>10%</b>
		Enzymatique automatisée*	0.4	< 1g/l	<b>0.1</b>
				≥ 1g/l	<b>10%</b>
Sucres Totaux	g/l	Enzymatique automatisée	0.5	< 5 g/l	<b>0.5</b>
				≥ 5g/l	<b>10%</b>
Acidité Totale	g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	I.R.T.F.*		<b>6%</b>	
		Titrimétrie au BBT*		<b>5%</b>	
pH	-	I.R.T.F.		<b>0.10</b>	
		Potentiométrie Manuelle*		<b>0.05</b>	
Acidité Volatile	g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	I.R.T.F.*	0.11	< 0.50 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	<b>0.07</b>
				≥ 0.50 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	<b>15%</b>
		Entrainement à la vapeur et Titrimétrie*	0.07	< 0.50 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	<b>0.05</b>
				≥ 0.50 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	<b>12%</b>
Acide acétique	g/l CH <sub>3</sub> COOH	Enzymatique automatisée*	0.09	< 0.50 g/l	<b>0.06</b>
				≥ 0.50 g/l	<b>14%</b>
Acide Malique	g/l	I.R.T.F.*	0.3	< 1g/l	<b>0.3</b>
				≥ 1g/l	<b>20%</b>
		Enzymatique automatisée*	0.1	< 1g/l	<b>0.2</b>
				≥ 1g/l	<b>15%</b>
Acide Lactique	g/l	I.R.T.F	0.4	<b>0.3</b>	
		Enzymatique automatisée	0.4	<b>0.2</b>	

	LABORATOIRE OENOLOGIQUE DEPARTEMENTAL 52 place Jean Moulin 81600 GAILLAC	
	<b>TABLEAU DES INCERTITUDES</b>	Dossier : METHODE Référence : INC-2 Révision 12 du 29/11/21 Page1/1

Analyse	Unité	Méthode	LQ	Incertitude	
SO <sub>2</sub> Total	mg/l	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée*	10	< 100 mg/l	12
				≥ 100 mg/l	14%
		I.R.T.F.*	10	< 100 mg/l	10
				≥ 100 mg/l	12%
		Entrainement à chaud, oxydation et titrimétrie*	5	< 100mg/l	10
≥ 100 mg/l	10%				
SO <sub>2</sub> Libre	mg/l	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée*	5	< 20 mg/l	5
				≥ 20 mg/l	25%
		I.R.T.F.*	4	< 20 mg/l	5
				≥ 20 mg/l	25%
		Entrainement à froid, oxydation et titrimétrie*	1	< 20 mg/l	5
				≥ 20 mg/l	30%
Masse Volumique	g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique*		0.00018	
Extrait Sec	g/l	Densimétrie électronique (calcul)*	2.6	< 25	0.5
				≥ 25	2.5%
Acide Sorbique	mg/l	Entrainement à la vapeur et spectrophotométrie UV Visible*	20	< 20	2
				≥ 20	12%
Fer	mg/l	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée*	0.4	< 2.0 mg/l	0.4
				≥ 2.0 mg/l	20%
Cuivre	mg/l	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée*	0.20	0.20	
DO 280	-	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle*		2.0	
DO 420	-	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle*	0.010	< 1	0.012
≥ 1				5%	
DO 520			0.010	< 1	0.009
				≥ 1	5%
DO 620			0.020	< 0,3	0.006
				≥ 0,3	10%
Intensité Colorante		Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	0.030	< 1	0.040
				≥ 1	5%
Surpression	bar	Aphrométrie*	-	0.6	
Sucres	g/l	Réfractométrie *		4%	
Degré Brix	-	Réfractométrie	-	0.4	