



Laboratoire Œnologique Départemental

52, place Jean Moulin

81600 GAILLAC

Tel : 05 67 89 62 72

Courriel : laboratoire.oenologique@tarn.fr

TARIFS DES ANALYSES ET PRESTATIONS

Tarif applicable au 1er
août 2025

Valeur point

0,415

*** Analyses pouvant être réalisées sous accréditation COFRAC. La portée d'accréditation est disponible sur le site du COFRAC (www.cofrac.fr).

Lorsque le client n'a pas d'exigences particulières, le laboratoire applique les méthodes usuelles représentées **en gras**. Il se réserve cependant la possibilité d'utiliser une autre méthode en cas de besoin.

Analyses unitaires			Points	Prix HT	Prix HT avec suivi
TAV	IRTF	***	20	8,30	6,23
	Densimétrie électronique	***	30	12,45	9,34
AT	IRTF	***	15	6,23	4,67
	Tritimètre au B.B.T.	***	20	8,30	6,23
AV	IRTF	***	20	8,30	6,23
	Entraînement à la vapeur et titrimétrie	***	30	12,45	9,34
	Calcul à partir de l'acide acétique par enzymatique automatisée	***	20	8,30	6,23
SO2T	IRTF en phase gazeuse	***	15	6,23	4,67
	Méthode de Frantz Paul	***	30	12,45	9,34
	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée	***	15	6,23	4,67
SO2L	IRTF en phase gazeuse	***	15	6,23	4,67
	Méthode de Frantz Paul	***	30	12,45	9,34
	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée	***	15	6,23	4,67
SO2 actif	IRTF		15	6,23	4,67
Glucose + fructose	IRTF	***	15	6,23	4,67
	Spectrophotométrie enzymatique automatisée	***	15	6,23	4,67
Sucres totaux : Glucose + Fructose + Saccharose	Spectrophotométrie enzymatique automatisée		30	12,45	9,34
pH	IRTF		15	6,23	4,67
	Potentiométrie manuelle	***	15	6,23	4,67
Acide malique	IRTF	***	15	6,23	4,67
	Spectrophotométrie enzymatique automatisée	***	15	6,23	4,67
Acide lactique	IRTF		15	6,23	4,67
	Spectrophotométrie enzymatique automatisée		15	6,23	4,67
Acide tartrique	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée		15	6,23	4,67
Masse Volumique	Densimétrie électronique	***	20	8,30	6,23
Extrait Sec Total	Calculé à partir de TAV, AV et Masse vol.	***	10	4,15	3,11
CO2	IRTF		15	6,23	4,67
	Carbodoreur		25	10,38	7,78

Analyses unitaires			Points	Prix HT	Prix HT avec suivi
Potassium	Spectrophotométrie UV-visible manuelle		25	10,38	7,78
Azote assimilable	Spectrophotométrie automatisée		30	12,45	9,34
Suppression	Aphrométrie	***	25	10,38	7,78
Acide Sorbique	Entraînement à la vapeur et spectrophotométrie UV-Visible	***	25	10,38	7,78
Fer	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée	***	25	10,38	7,78
Cuivre	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée	***	25	10,38	7,78
Calcium	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée		25	10,38	7,78
Dégré acétimétrique	Calcul à partir de l'AT à la phénolphthaléine		20	8,30	6,23
Valeur énergétique	Calcul à partir du TAV et G+F (Facturation des 2 paramètres)		35	14,53	10,89
Densité Optique					
Caractéristiques chromatiques (DO 420, 520 et 620nm)	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	***	30	12,45	9,34
Composés phénoliques (Indice DO280nm)	IRTF		20	8,30	6,23
	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	***	20	8,30	6,23
Tanins sur vin	Spectrophotométrie UV-visible manuelle		30	12,45	9,34
Anthocyanes sur vin	Spectrophotométrie UV-visible manuelle		30	12,45	9,34
Maturité					
Sucres	Réfractométrie	***	30	12,45	9,34
	IRTF		20	8,30	6,23
Acide tartrique	IRTF		15	6,23	4,67
Azote assimilable	IRTF		20	8,30	6,23
Potassium	IRTF		25	10,38	7,78
Poids des baies	Pesée		5	2,08	1,56
Degré probable d'un moût concentré	Réfractométrie	***	35	14,53	10,89
Extraction des jus	Mécanique		10	4,15	3,11
IPT	Spectrophotométrie UV-visible manuelle		30	12,45	9,34
Anthocyanes	Spectrophotométrie automatisée		30	12,45	9,34
Test	Test casse protéique		20	8,30	6,23
	TSAT stabilité tartrique		30	12,45	9,34
	Test pectines ou glucanes		30	12,45	9,34
	Tenue au froid		15	6,23	4,67
	Test pinking		30	12,45	9,34
	Essai de collage		40	16,60	12,45
Microbiologie	Identification du dépôt		25	10,38	7,78
	Comptage de levures mortes/vivantes sous cellule		25	10,38	7,78
	Culture de bactéries lactiques		50	20,75	15,56
	Culture des germes totaux (levures et bactéries)		50	20,75	15,56
	Recherche de Brettanomyces		50	20,75	15,56
	Audit hygiène - ATP métrie		130	53,95	40,46
	+ Cout par écouvillon utilisé		10	4,15	3,11

Analyses unitaires			Points	Prix HT	Prix HT avec suivi
Préparation vins mise en bouteille	VMAX		30	12,45	9,34
	CFLA filtrabilité		30	12,45	9,34
	IC indice de colmatage		30	12,45	9,34
	NTU turbidité		20	8,30	6,23
	O2 Dosage de l'oxygène dissout Cuve		25	10,38	7,78
	O2 Audit oxygène dissout à la mise en bouteille		200	83,00	62,25
	Filtration sur membrane d'échantillon		15	6,23	4,67
	+ Membrane utilisée en filtration		4	1,66	1,25
Prise en charge de l'échantillon (Pour analyse de moins de 3 paramètres)			10	4,15	3,11

Menu analytique			Points	Prix HT	Prix HT avec suivi
Matu	sucres + degré probable + AT + pH + extraction + acide malique		60	24,90	18,68
Moût	sucres + degré probable + AT + pH + acide malique + azote Assimilable + acidité volatile		70	29,05	21,79
FA	TAV + Glu/Fru + degré probable + AT + pH + AV		70	29,05	21,79
Fin FA	TAV + Glu/Fru + degré probable + AT + pH + AV + acide malique + acide lactique (pas de malo sur doux)		70	29,05	21,79
Malo	AV + acide malique + acide lactique		35	14,53	10,89
Complète	TAV + Glu/Fru + AT + pH + AV + acide malique + acide lactique + SO2T + SO2L (pas de malo sur doux)		85	35,28	26,46
Conservation	AV + SO2T + SO2L + SO2 actif		35	14,53	10,89
Mise	TAV + Glu/Fru + AT + pH + AV + acide malique + acide lactique + SO2T + SO2L + CO2 + valeur énergétique		90	37,35	28,01
MX J-1	TAV + Glu/Fru + degré potentiel + AT + pH + ac. malique + ac. Lactique + Azote assimilable + dégustation		85	35,28	26,46
MX J-5	MX J-1 + AV + SO2 T + SO2 L + fer + cuivre + Casse prot + T sat + calcium		220	91,30	68,48

Analyse officielle			Points	Prix HT
Contrôle IGP/AOP - Interne / externe	TAV + Glu+Fru + AT + AV + SO2T + SO2L + ac.malique (rouge) + pression (mousseux) + Sucres totaux (mousseux) + Conformité (externe)	***	107	44,41
Analyse officielle	Vin blanc/rosé TAV + Glu+Fru + AT + AV + SO2T	***	85	35,28
	Vin rouge Vin blanc/rosé + ac.malique	***	100	41,50
	Vin effervescent Vin blanc/rosé + Suppression	***	110	45,65
Pureté	Certificat de pureté (analyses officielles obligatoires)		15	6,23
Conformité	Edition de la conformité (analyses officielles obligatoires)		15	6,23

Dégustation et conseil		Points	Prix HT	Prix HT avec suivi
Dégustation sur paillasse		20	8,30	6,23
Dégustation courante		30	12,45	9,34
Rédaction de fiche technique		30	12,45	9,34
Réédition de bulletins officiels		15	6,23	4,67
Frais kilométrique	Km	2	0,83	X
Conseil d'un œnologue	Heure	80	33,20	X

Suivis œnologiques et contrat d'analyse		Pts	Prix HT
S1 : <500 hl	Pendant les vendanges : 2 visites en cave par semaine Hors vendanges: 4 bilans de cave au chai ou au laboratoire (assemblage/dégustation préparation vins). Remise sur tarif catalogue selon la catégorie de contrat de 25%	800	332,00
S2 : 500 à 1500 hl		1000	415,00
S3 : 1500 hl à 2500 hl		1400	581,00
S4 : 2500 hl à 5000hl		2000	830,00
S5 : > 5000hl		2500	1037,50
S6 : > 8000 hl	Suivi identique - Remise sur tarif catalogue de 35 %	3000	1245,00
Forfait : > 8000 € d'analyses facturées par an	Forfait d'analyse - voir modalité avec le laboratoire		
Contrat d'analyses sans suivi	Remise sur analyses courantes 10%	200	83,00