



## 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 2024

Valeur point **0,410**

\*\*\* Analyses pouvant être réalisées sous accréditation COFRAC. La portée d'accréditation est disponible sur le site du COFRAC ([www.cofrac.fr](http://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
<b>TAV</b>	IRTF	***	20	8,20	6,15
	Densimétrie électronique	***	30	12,30	9,23
<b>AT</b>	IRTF	***	15	6,15	4,61
	Tritimètre au B.B.T.	***	20	8,20	6,15
<b>AV</b>	IRTF	***	20	8,20	6,15
	Entraînement à la vapeur et titrimétrie	***	30	12,30	9,23
	Calcul à partir de l'acide acétique par enzymatique automatisée	***	20	8,20	6,15
<b>SO2T</b>	<b>IRTF en phase gazeuse</b>	***	15	6,15	4,61
	Méthode de Frantz Paul	***	30	12,30	9,23
	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée	***	15	6,15	4,61
<b>SO2L</b>	<b>IRTF en phase gazeuse</b>	***	15	6,15	4,61
	Méthode de Frantz Paul	***	30	12,30	9,23
	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée	***	15	6,15	4,61
<b>SO2 actif</b>	IRTF		15	6,15	4,61
<b>Glucose + fructose</b>	IRTF	***	15	6,15	4,61
	Spectrophotométrie enzymatique automatisée	***	15	6,15	4,61
<b>Sucres totaux : Glucose + Fructose + Saccharose</b>	Spectrophotométrie enzymatique automatisée		30	12,30	9,23
<b>pH</b>	IRTF		15	6,15	4,61
	Potentiométrie manuelle	***	15	6,15	4,61
<b>Acide malique</b>	IRTF	***	15	6,15	4,61
	Spectrophotométrie enzymatique automatisée	***	15	6,15	4,61
<b>Acide lactique</b>	IRTF		15	6,15	4,61
	Spectrophotométrie enzymatique automatisée		15	6,15	4,61
<b>Acide tartrique</b>	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée		15	6,15	4,61
<b>Masse Volumique</b>	Densimétrie électronique	***	20	8,20	6,15
<b>Extrait Sec Total</b>	Calculé à partir de TAV, AV et Masse vol.	***	10	4,10	3,08
<b>CO2</b>	IRTF		15	6,15	4,61
	Carbodoseur		25	10,25	7,69

Analyses unitaires			Points	Prix HT	Prix HT avec suivi
<b>Potassium</b>	Spectrophotométrie UV-visible manuelle		25	10,25	7,69
<b>Azote assimilable</b>	Spectrophotométrie automatisée		30	12,30	9,23
<b>Suppression</b>	Aphométrie	***	25	10,25	7,69
<b>Acide Sorbique</b>	Entraînement à la vapeur et spectrophotométrie UV-Visible	***	25	10,25	7,69
<b>Fer</b>	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée	***	25	10,25	7,69
<b>Cuivre</b>	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée	***	25	10,25	7,69
<b>Calcium</b>	Spectrophotométrie colorimétrique automatisée		25	10,25	7,69
<b>Dégré acétimétrique</b>	Calcul à partir de l'AT à la phénolphthaléine		20	8,20	6,15
<b>Valeur énergétique</b>	Calcul à partir du TAV et G+F (Facturation des 2 paramètres)		35	14,35	10,76
<b>Densité Optique</b>					
<b>Caractéristiques chromatiques (DO 420, 520 et 620nm)</b>	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	***	30	12,30	9,23
<b>Composés phénoliques (Indice DO280nm)</b>	IRTF		20	8,20	6,15
	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	***	20	8,20	6,15
<b>Tanins sur vin</b>	Spectrophotométrie UV-visible manuelle		30	12,30	9,23
<b>Anthocyanes sur vin</b>	Spectrophotométrie UV-visible manuelle		30	12,30	9,23
<b>Maturité</b>					
<b>Sucres</b>	Réfractométrie	***	30	12,30	9,23
	IRTF		20	8,20	6,15
<b>Acide tartrique</b>	IRTF		15	6,15	4,61
<b>Azote assimilable</b>	IRTF		20	8,20	6,15
<b>Potassium</b>	IRTF		25	10,25	7,69
<b>Poids des baies</b>	Pesée		5	2,05	1,54
<b>Degré probable d'un moût concentré</b>	Réfractométrie	***	35	14,35	10,76
<b>Extraction des jus</b>	Mécanique		10	4,10	3,08
<b>IPT</b>	Spectrophotométrie UV-visible manuelle		30	12,30	9,23
<b>Anthocyanes</b>	Spectrophotométrie automatisée		30	12,30	9,23
<b>Test</b>	Test casse protéique		20	8,20	6,15
	TSAT stabilité tartrique		30	12,30	9,23
	Test pectines ou glucanes		30	12,30	9,23
	Tenue au froid		15	6,15	4,61
	Test pinking		30	12,30	9,23
	Essai de collage		40	16,40	12,30
<b>Microbiologie</b>	Identification du dépôt		25	10,25	7,69
	Comptage de levures mortes/vivantes sous cellule		25	10,25	7,69
	Culture de bactéries lactiques		50	20,50	15,38
	Culture des germes totaux (levures et bactéries)		50	20,50	15,38
	Recherche de Brettanomyces		50	20,50	15,38
	Audit hygiène - ATP métrie		130	53,30	39,98
	+ Cout par écouvillon utilisé		10	4,10	3,08

Analyses unitaires			Points	Prix HT	Prix HT avec suivi
<b>Préparation vins mise en bouteille</b>	VMAX		30	12,30	9,23
	CFLA filtrabilité		30	12,30	9,23
	IC indice de colmatage		30	12,30	9,23
	NTU turbidité		20	8,20	6,15
	O2 Dosage de l'oxygène dissout Cuve		25	10,25	7,69
	O2 Audit oxygène dissout à la mise en bouteille		200	82,00	61,50
	Filtration sur membrane d'échantillon		15	6,15	4,61
	+ Membrane utilisée en filtration		4	1,64	1,23
<b>Prise en charge de l'échantillon (Pour analyse de moins de 3 paramètres)</b>			10	4,10	3,08

Menu analytique			Points	Prix HT	Prix HT avec suivi
<b>Matu</b>	sucre + degré probable + AT + pH + extraction + acide malique		60	24,60	18,45
<b>Moût</b>	sucre + degré probable + AT + pH + acide malique + azote Assimilable + acidité volatile		70	28,70	21,53
<b>FA</b>	TAV + Glu/Fru + degré probable + AT + pH + AV		70	28,70	21,53
<b>Fin FA</b>	TAV + Glu/Fru + degré probable + AT + pH + AV + acide malique + acide lactique (pas de malo sur doux)		70	28,70	21,53
<b>Malo</b>	AV + acide malique + acide lactique		35	14,35	10,76
<b>Complète</b>	TAV + Glu/Fru + AT + pH + AV + acide malique + acide lactique + SO2T + SO2L (pas de malo sur doux)		85	34,85	26,14
<b>Conservation</b>	AV + SO2T + SO2L + SO2 actif		35	14,35	10,76
<b>Mise</b>	TAV + Glu/Fru + AT + pH + AV + acide malique + acide lactique + SO2T + SO2L + CO2 + valeur énergétique		90	36,90	27,68
<b>MX J-1</b>	TAV + Glu/Fru + degré potentiel + AT + pH + ac. malique + ac. Lactique + Azote assimilable + dégustation		85	34,85	26,14
<b>MX J-5</b>	<b>MX J-1</b> + AV + SO2 T + SO2 L + fer + cuivre + Casse prot + T sat + calcium		220	90,20	67,65

Analyse officielle			Points	Prix HT
<b>Contrôle IGP/AOP - Interne / externe</b>	TAV + Glu+Fru + AT + AV + SO2T + SO2L + ac.malique (rouge) + pression (mousseux) + Sucres totaux (mousseux) + Conformité (externe)	***	107	43,87
<b>Analyse officielle</b>	<b>Vin blanc/rosé</b> TAV + Glu+Fru + AT + AV + SO2T	***	85	34,85
	<b>Vin rouge</b> Vin blanc/rosé + ac.malique	***	100	41,00
	<b>Vin effervescent</b> Vin blanc/rosé + Supression	***	110	45,10
<b>Pureté</b>	Certificat de pureté (analyses officielles obligatoires)		15	6,15
<b>Conformité</b>	Edition de la conformité (analyses officielles obligatoires)		15	6,15

<b>Dégustation et conseil</b>		<b>Points</b>	<b>Prix HT</b>	<b>Prix HT avec suivi</b>
Dégustation sur paillasse		20	8,20	6,15
Dégustation courante		30	12,30	9,23
Rédaction de fiche technique		30	12,30	9,23
Réédition de bulletins officiels		15	6,15	4,61
Frais kilométrique	Km	2	0,82	X
Conseil d'un œnologue	Heure	80	32,80	X

<b>Suivis œnologiques et contrat d'analyse</b>		<b>Pts</b>	<b>Prix HT</b>
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	328,00
S2 : 500 à 1500 hl		1000	410,00
S3 : 1500 hl à 2500 hl		1400	574,00
S4 : 2500 hl à 5000hl		2000	820,00
S5 : > 5000hl		2500	1025,00
Contrat d'analyses sans suivi	Remise sur analyses courantes 10%	200	82,00