OENOLYSE
LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE
D.PERALDI

SAS au capital de 10 500 €

RN7 LA Galante – 13590 LE CANET DE MEYREUIL
Tél : +33 (0)4 42 12 52 87 Fax : +33 (0)4 42 15 53 69
Email : contact@oenolyse.fr
Site : www.oenolyse.fr

Habilité par l'INAO, France AGRIMER et la DGCCRF
SIRET n°53390292000016

CATALOGUE DES ESSAIS PRATIQUÉS AU LABORATOIRE

Non accrédités et accrédités COFRAC

ANNEXES :
Liste des groupes analytiques

Catalogue viticulture

Approbation EH 12/06/25

I : LES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Acide Acétique	g d'acide acétique/L	N	acetic	enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	acetic	O	Vins	X.16
Acide Lactique	g/l	N	AL	IRTF	Lactic irtf	N	-	-
				Colorimétrie automatisée	Lactic enz	N	-	-
Acide L-Malique	g/l	N	AM	IRTF	Malic irtf	N	-	-
				enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Malic enz	O	Vins	X.12
				Chromatographie Papier (Méthode Qualitative)	FML manu	N	-	-
Acide métatartrique (recherche)	mg/l	N	Métatatrique	Interne	Métatatrique	N	-	-
Acide Sorbique	mg/l	N	SORBIQUE	Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie	Sorbic manu	O	Vins	A.172
				Chromatographie Papier (Méthode Qualitatif)	Sorbic chromato	N	-	-
Acide Tartrique	g/l	N	TART	IRTF	Tartric irtf	N	-	-
				Spectrophotométrie automatisée	Tartric colo	N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Acidité Totale	g d'H_2SO_4/L	N	AT	IRTF (Gamme accréditée de 2,8 à 5,2 g/l H_2SO_4)	AT irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.04
				Titrimétrie, Potentiométrique Automatisée	AT titrateur	O	Vins	X.08
				Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins	A.80
Acidité Totale	Meq/l	O	-	IRTF (Gamme de 57,14 à 106,12 meq/l)	AT irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.04
				Titrimétrie, Potentiométrique Automatisée	AT titrateur	O	Vins	X.08
				Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins	A.80
Acidité Totale	g d'acide tartrique/L	O	-	IRTF (Gamme accréditée de 4,28 à 7,96 meq/l)	AT irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.04
				Titrimétrie, Potentiométrique Automatisée	AT titrateur	O	Vins	X.08

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Acidité Totale	g d'acide tartrique/L	O	-	Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins	A.80
Acidité Volatile	g d'H_2SO_4/L	N	AV	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins	A.90 X.01
				IRTF (Gamme accréditée de 0.10 à 0.69 g/l H_2SO_4)	AV irtf	O	Vins	X.13
				Calcul à partir de l'acide acétique	AV enz	O	Vins	X.17
Acidité Volatile	Meq/l	O	-	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins	A.90 X.01
				IRTF (Gamme accréditée de 0.10 à 0.69 g/l H_2SO_4)	AV irtf	O	Vins	X.13
				Calcul à partir de l'acide	AV enz	O	Vins	X.17
Acidité Volatile	g d'acide acétique/L	O	-	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins	A.90 X.01
				IRTF (Gamme accréditée de 0.10 à 0.69 g/l H_2SO_4)	AV irtf	O	Vins	X.13
				Calcul à partir de l'acide acétique	AV enz	O	Vins	X.17
Anthocyanes	mg/l	N	Anthocyanes	IRTF	Anthocyanes irtf	N	-	-
Azote assimilable	mg/l	O	Azote assimilable	IRTF	N Ass irtf	N	-	-
				Enzymatique et spectrophotométrie Automatisé	N Ass auto	N	-	-
Azote Aminé	mg/l	N	Azote Aminé	IRTF	N aminé irtf	N	-	-
				Spectrophotométrie automatisée	N aminé colo	N	-	-
Azote NH3	mg/l	N	NH3	IRTF	N NH3 irtf	N	-	-
				Enzymatique Automatisé	N NH3 enz	N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Bactériologique (recherche) : Flore totale (bactéries/ levures/moisissures) Bactéries acétiques Bactéries lactiques	UFC	N	Microbio	Mise en Culture	Bacterio	N	-	-
Bactéries	cellules/ml	N	BACT	Cytomètre	Bact cyto	N	-	-
Brettanomyces	UFC	N	BRETT	Mise en Culture	BRETT	N	-	-
	cellules/ml	N		Cytomètre	Brett cyto	N	-	-
Calories	kcal	O	Calories	-	Calories	N	-	-
Caséine	mg/l	N	Caseine	Test Elisa	Caseine	N	-	-
Critère de filtrabilité	-	N	Filtrabilité	Interne	CFLA	N	-	-
CO_2	g/l	N	CO2	IRTF	CO2 irtf	N	-	-
				Van Slyke	CO2 VS	N	-	-
Collage	-	N	Essai collage	-	Essai de collage	N	-	-
Composés Phénoliques	-	N	DO280	Spectophotométrie Manuelle	DO280 spectro	O	Vins	A.181
				IRTF	DO280 irtf	N	-	-
Comptage de levures	cellules/ml	N	Comptage	Cytomètre	Comptage	N	-	-
Cuivre	mg/l	N	CU	Spectrophotométrie manuelle	CU spectro	O	Vins	A.241
Degré Brix	% Brix	N	° BRIX	Réfractométrie	D° Brix	N	MC, MCR	-
Degré probable	% vol	O	degré probable	IRTF	TAV prob irtf	N	-	-
				Réfractométrie	TAV prob refracto	N	-	-
Degré potentiel	% vol	O	degré potentiel	IRTF	degré potentiel	N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Dégustation (examen organoleptique)	-	N	dégustation	-	dégustation	N	-	-
Dégustations avec commentaires	-	N	dégustation avec commentaires	-	dégustation avec commentaires	N	-	-
Densité	-	O	Densite	IRTF	Densite	N	-	-
				Densimétrie		O	Vins	X.18
				Aréométrie		O	Vins	A.11
Diglucoside du Malvidol (Recherche)	absence / présence	N	HYB	Chromatographie Papier	Hybrides	N	-	-
Dyostem	-	N	Dyostem	-	Dyostem	N	Raisins	-
Essai de désacidification	-	N	acidification	-	acidification	N	-	-
Examen Microscopique	-	N	Microbio	Microscopie	Exam microscop	N	-	-
Extrait sec Total	g/l	O	ES	IRTF	Extrait Sec Tot	N	-	-
				Méthode densimétrique		O	Vins	A.30
Fer	mg/l	N	FER	Colorimétrie automatisée	Fer auto	N	-	-
				Spectrophotométrie manuelle	Fer spectro	O	Vins	X.10
Glucose + Fructose	g/l	N	GF	IRTF (Gamme accréditée de 2 à 5 g/l)	GF irtf	N	-	-
				enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	GF enz	O	Vins	X.11
Indices Chromatiques	-	N	DO420 DO520 DO620	Spectrophotométrie manuelle	DO420 spectro DO520 spectro DO620 spectro	O	Vins	A.190

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Indices Chromatiques	-	N	DO420 DO520 DO620	IRTF	DO420 irtf DO520 irtf DO620 irtf	N	-	-
DO500	-	N	DO500	Spectrophotométrie manuelle	DO 500	N	-	-
Indices Sanitaires :	-	-	-	-	-	-	-	-
Pourriture Grise	-	N	Pourriture grise	IRTF	PG irtf	N	Raisins	-
Pourriture acide	-	N	Pourriture acide	IRTF	PA irtf	N	Raisins	-
Activité fermentaire	-	N	Activité Fermentaire	IRTF	AF irtf	N	Raisins	-
Activité lactique	-	N	Activité Lactique	IRTF	AL irtf	N	Raisins	-
Intensité colorante	-	O	IC	Spectrophotométrie manuelle	IC	O	Vins	A.190
				IRTF		N	-	-
Intensité colorante modifiée	-	O	ICM	Spectrophotométrie	ICM	N	-	-
Masse Volumique	g/cm^3	N	MV	IRTF	MV irtf	N	-	-
				Densimétrie	MV dens	O	Vins	X.18
				Aréométrie	MV manu	O	Vins	A.11
Masse Volumique corrigée de l'acidité volatile	g/cm^3	O	-	IRTF	MV irtf	N	-	-
				Densimétrie	MV dens	O	Vins	X.18
				Aréométrie	MV manu	O	Vins	A.11
Nuance	-	O	Nuance	Spectrophotométrie manuelle	Nuance	O	Vins	A.190
				IRTF		N	-	-
Risque OTA	%	N	OTA	IRTF	OTA	N	-	-
Oxygène Dissous	mg/l	N	O2CO2	Oxymètre	Oxygène Dissous	N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
pH	-	N	pH	IRTF (Gamme accréditée de 3 à 4)	pH irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.03
				Potentiométrie Manuelle	pH manu	O	Vins	A.100
				Potentiométrie automatisée	pH Titrateur	O	Vins	X.09
Potassium	mg/l	N	K	IRTF	K irtf	N	-	-
Potentiel de Rosissement	-	N	Pinking	Spectrophotométrie manuelle	Pot Rossis	N	-	-
Pression	Bar	N	Pression	Interne	Pression	N	-	-
Protéines	-	N	Proteines	Bentotest	Prot Bentotest	N	-	-
				Prostab	Prot Prostab	N	-	-
				Test à la Chaleur	Prot Chaleur	N	-	-
Sucres	g/L	N	SR	Réfractométrie	SR abbe	N	Moûts	-
SO_2 actif	mg/l	O	SO2 actif	Interne	SO2 actif	N	-	-
SO_2 libre	mg/l	N	SO2L	colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	SO2L colo	O	Vins	X.14A
				Entraînement à Froid, oxydation, titrimétrie	SO2L FP	O	Vins	A.160
				Méthode Ripper	SO2L ripp	N	-	-
SO_2 total	mg/l	N	SO2T	colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	SO2T colo	O	Vins	X.15A

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
SO_2 total	mg/l	N	SO2T	Entraînement à Chaud, Oxydation, Titrimétrie	SO2T FP	O	Vins	A.150
				Méthode Ripper	SO2T ripp	N	-	-
Sucres Réducteurs	g/l	N	SR	IRTF	SR irtf	N	-	-
				Spectrophotométrie réflectance proche IR	SR infra	N	-	-
				Enzymatique Automatisé	SR enz	N	-	-
Suivi stabilité du SO_2 libre pendant 5 jours	mg/l	N	Tenue SO2L	colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Suivi SO2	N	-	-
Tenue à l'air	-	N	Tenue à l'air	Interne	TA	N	-	-
Tenue à l'étuve	-	N	Tenue à l'étuve	Interne	TE	N	-	-
Tenue au froid	-	N	Tenue au Froid	Interne	TF	N	-	-
Test Glucanes	absence / présence	N	-	Interne	Glucanes	N	-	-
Test Pectines	absence / présence	N	Test pectines	Interne	Pectines	N	-	-
Test du vin taché	-	N	Test vin taché	Interne	Vin Taché	N	-	-
Titre Alcoométrique Volumique	% Vol	N	TAV	Entrainement à la vapeur - Densimétrie électronique par résonnateur de flexion	TAV dens	O	Vins	A.22
				IRTF (Gamme accréditée de 9 à 16% vol)	TAV irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.02

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accré-dité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Titre Alcoométrique Volumique	% Vol	N	TAV	Spectrophotométrie transmittance proche IR	TAV alcolyzer	N	-	-
				Entrainement à la vapeur - Densimétrie	TAV MC	N	MC, MCR	-
Titre Alcoométrique Volumique Total	% Vol	O	Degré Total	Calcul	TAV Total	O	Vins	X.20
Traitement au Ferrocyanures	g/hL	N	Ferrocyanures	Interne	Ferrocyanures	N	-	-
Turbidité	NTU	N	Turbidité	Turbidimètre	Turbidité	N	-	-

II : LISTE DES SIGLES

IRTF : Infra-Rouge à Transformée
CO_2 : Dioxyde de carbone
SO_2 : Dioxyde de soufre

TAV : Titre alcoométrique Volumique
G+F : Glucose + Fructose
AT : Acidité Totale
AV : Acidité Volatile

SR : Sucres Réducteurs
MC : Moût Concentré
MCR : Moût Concentré Rectifié

III : LES CHOIX DES METHODES D'ESSAIS PRATIQUES

Sans demande spécifique du client, les choix des méthodes d'analyse sera effectué par le laboratoire :

Paramètres	Analyses rendues sous accréditation	Analyses dites de routine
G+F	enzymatique automatisée	IRTF
TAV	IRTF	IRTF
AT	IRTF	IRTF
pH	IRTF	IRTF
AV	IRTF ou enzymatique automatisée	IRTF
Acide L-malique	enzymatique automatisée	IRTF
SO_2 Libre et total	spectrophotométrie UV-Visible automatisée	spectrophotométrie UV-Visible automatisée
Acide sorbique	entrainement à la vapeur / spectrophotométrie	entrainement à la vapeur / spectrophotométrie
Masse volumique / Densité	Densimétrie	IRTF
Diglucoside de malvidol (hybrides)	-	chromatographie papier
Caractéristiques chromatiques	spectrophotométrie manuelle	spectrophotométrie manuelle

Lors de valeur proche de la limite réglementaire, le laboratoire utilise la méthode de référence suivant la procédure interne P21.

IV : CONDITIONNEMENT ET PRECAUTIONS

Pour toutes les analyses, il faut un volume de 250 ml dans une bouteille correctement remplie et bouchée.

Attention :

- Pour l'analyse du critère de filtrabilité, prévoir au minimum dans une bouteille de 75 cl prévue uniquement à cette analyse.
- Pour la recherche par cytométrie ou par milieu de culture, se procurer les flacons stériles à disposition au laboratoire et prélever dans les bonnes conditions de stérilité.

Ce flacon est prévu uniquement pour ces analyses.

- Pour les assemblages et les essais de collage, prévoir des bouteilles de 750 ml.
- Pour l'analyse de MC / MCR et des vins enrichis, prévoir 750 ml.
- Pour les produits particuliers (vins mousseux, vins doux, liqueur et autres), contacter le laboratoire pour déterminer le volume nécessaire.
- Pour l'analyse de la pression, prévoir une bouteille bouchée.

V : AUTRES TYPES DE PRODUIT ANALYSES PAR LE LABORATOIRE

Le laboratoire peut effectuer également des analyses sur :
- Bières (cf annexe)
- Boissons Aromatisées à Base de Vin
- Liqueurs
- Vinaigres
- Cidres

Merci de vous renseigner auprès du laboratoire pour connaître les analyses réalisables.

OENOLYSE
LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE D.PERALDI

LISTE DES GROUPES ANALYTIQUES

Groupe d'analyse	G/F	TAV	AT	AV	pH	Acide Malique	SO_2 Libre	SO_2 Total	SO_2 Actif	CO_2	Fer	TF	Calories	Protéines	Cuivre	Potentiel de rossissement	TAV Total	Densité	DO420 / 520	Extrait sec Total	Acide sorbique	Hybrides	**Avis de conformité**	**Accrédité (O/N)**
Conservation																							**N**	**N**
Mise en bouteilles/BIB														3/2	3	3							**N**	**N**
Complète																							**N**	**N**
Après Mise																							**N**	**N**
Agrément						1 AOP																	**O**	**O**
Concours																		Selon concours					**Selon con-cours**	**O**
Exportation																					Selon Pays		**N**	**O**
Auto-contrôle + HACCP						1 AOP																	**O**	**O**
Vin Enrichi																							**N**	**O**

Groupe d'analyse	SR	G/F	TAV Probable	TAV	AT	AV	pH	SO_2 Libre	SO_2 Total	Acide Malique	Acide Lactique	Acide Tartrique	Azote assimilable	Azote aminé	Azota ammoniacal	Potassium	Anthocyanes	PA/PG/AF/AL	DO 280	Nuance
Contrôle maturité simple																				
Contrôle maturité complète																				
Contrôle maturité complète et états sanitaires																				
Vinification (fermentation non enclenchée)																				
Vinification (fermentation enclenchée)																				
Bilan (fin de vinification)																				2

<u>Attention</u> : nous ne garantissons pas les résultats dans la journée pour tous les échantillons arrivés après 12h.

Approbation EH 06/05/25

<u>Code couleur :</u>1 = Rouge ; 2 = Rosé ; 3 = Blanc

Paramètres analytiques bières

Groupe d'analyse	EBC (couleur)	IBU (amertume)	TAV	Sucres résiduels	G/F	AT	AV	pH	Azote	Flores totale	Bactéries lactiques	Bactéries acétiques	Quantification et viabilité des levures	Contamination levure Brettanomyces Bruxellencis.	ATP métrie
Analyses Physico-chimiques (délais : 24h)															
Analyses Microbiologiques En Milieu de culture (délais : 7 jours)															
Analyses Microbiologiques En Cytométrie de flux (délais : 24h)															
Analyses Microbiologiques sur site															

Code couleur :1 = Rouge ; 2 = Rosé ; 3 = Blanc

Paramètre	Paramètres	Sous traitance
Echantillonnage	-	N
Menu Oenolyse Essentiel	Matière organique, Azote, C/N, CEC, Eléments majeurs	O
Menu Oenolyse Expert	Granulométrie, matière organique, azote total, C/N, pH (H2O), pH (KCl), Calcaire actif et total, IPC, CEC (capacité d'échange cationique), éléments majeurs assimilables (K, P, Ca, Mg, Na), oligo-éléments échangeables (Cu, Mn, Zn, Fe, B)	O
Menu Oenolyse Biologique	Charge microbienne, Vitalité biologique du sol	O
Analyse pétiolaire	Macro-éléments : N, P, K, Ca, Mg Oligo-éléments : Na, Fe, Mn, B, Zn et Cu	O
Analyse sarments	Amidon, sucres totaux, macro-éléments (N, P, K, Ca, Mg) et oligo-éléments (Fe, Mn, Cu, Zn, B)	O
Interprétation des résultats	-	N
Analyses Dyostem	Chargement en sucres, maturité physiologique, phénologique et aromatique des raisins. Concentration en azote et en potassium permettant de piloter la nutrition de la plante et son fonctionnement agronomique	N

Ce catalogue ne rentre pas dans le périmètre d'essais COFRAC du laboratoire.