

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

I : LES PARAMETRES ANALYSES AU LABORATOIRE

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Acide Acétique	g d'acide acétique/L	N	acetic	Enzymatique Automatisé	acetic	O	Vins	X.16
						N	Moûts	-
Acide Lactique	g/l	N	AL	IRTF	Lactic irtf	N	-	-
				Colorimétrie automatisée	Lactic enz	N	-	-
Acide Malique	g/l	N	AM	IRTF	Malic irtf	N	-	-
				Enzymatique automatisé	Malic enz	O	Vins, moûts	X.12
				Chromatographie Papier (Méthode Qualitative)	FML manu	N	-	-
Acide métatartrique (recherche)	mg/l	N	Métatartrique	Interne	Métatartrique	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	-	-
Acidité Totale	g d'H ₂ SO ₄ /L	N	AT	IRTF (Gamme accréditée de 2,8 à 5,2 g/l H ₂ SO ₄)	AT irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.04
				Titrimétrie, Potentiométrique Automatisée	AT atc	O	Vins, moûts	X.08
				Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins, moûts	A.80

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors d'accréditation	Code laboratoire
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 atc	O	Vins, moûts	X.08
				Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins, moûts	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 atc	O	Vins, moûts	X.08
				Titrimétrie, Potentiométrique Manuelle	AT manu ph	O	Vins, moûts	A.80
Acidité Volatile	g d'H ₂ SO ₄ /L	N	AV	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins, moûts	A.90 X.01
				IRTF (Gamme accréditée de 0.10 à 0.69 g/l H ₂ SO ₄)	AV irtf	O	Vins, moûts	X.13
				Enzymatique Automatisé	AV enz	O	Vins, moûts	X.17
Acidité Volatile	Meq/l	O	-	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins, moûts	A.90 X.01

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Acidité Volatile	Meq/l	O	-	IRTF (Gamme accréditée de 0.10 à 0.69 g/l H ₂ SO ₄)	AV irtf	O	Vins, moûts	X.13
				Enzymatique Automatisé	AV enz	O	Vins, moûts	X.17
Acidité Volatile	g d'acide acétique/L	O	-	Entraînement à la vapeur, titrimétrie	AV manu off AV manu simp	O	Vins, moûts	A.90 X.01
				IRTF (Gamme accréditée de 0.10 à 0.69 g/l H ₂ SO ₄)	AV irtf	O	Vins, moûts	X.13
				Enzymatique Automatisé	AV enz	O	Vins, moûts	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	-	-
Bactériologique (recherche) :								
Flore totale (bactéries/ levures/moississures)	UFC	N	Microbio	Mise en Culture	Bacterio	N	-	-
Bactéries acétiques								
Bactéries lactiques								
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	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
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	Spectrophotométrie Manuelle	DO280 spectro	O	Vins, moûts	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, moûts	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	-	-
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, moûts	X.18
				Aréométrie		O	Vins	A.11
						N	Moûts	-
Diglycoside du Malvidol (Recherche)	absence / présence	N	HYB	Chromatographie Papier	Hybrides	N	-	-
Dyostem	-	N	Dyostem	-	Dyostem	N	Raisins	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
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	-	-
				Densimétrie		O	Vins	A.30
Fer	mg/l	N	FER	Colorimétrie automatisée	Fer auto	N	-	-
				Spectrophotométrie manuelle	Fer spectro	O	Vins, moûts	X.10
Glucose/Fructose	g/l	N	GF	IRTF (Gamme accréditée de 2 à 5 g/l)	GF irtf	O	Vins secs	X.05
				Enzymatique Automatisé	GF enz	O	Vins	X.11
Indices Chromatiques	-	N	DO420 DO520 DO620	Spectrophotométrie manuelle	DO420 spectro DO520 spectro DO620 spectro	O	Vins, moûts	A.190
				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, moûts	A.190
				IRTF		N	-	-
Intensité colorante modifiée	-	O	ICM	Spectrophotométrie	ICM	N	-	-
				IRTF		N	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accreditat ion	Code laboratoire
Masse Volumique	g/cm ³	N	MV	Densimétrie	MV dens	O	Vins, moûts	X.18
				Aréométrie	MV manu	O	Vins	A.11
							N	Moûts
Masse Volumique corrigée de l'acidité volatile	g/cm ³	O	-	IRTF	MV irtf	N	-	-
				Densimétrie	MV dens	O	Vins, moûts	X.18
				Aérométrie	MV manu	O	Vins	A.11
N	Moûts	A.11						
Nuance	-	O	Nuance	Spectrophotométrie manuelle	Nuance	O	Vins, moûts	A.190
				IRTF		N	-	-
Risque OTA	%	N	OTA	IRTF	OTA	N	-	-
Oxygène Dissous	mg/l	N	O2CO2	Oxymètre	Oxygène Dissous	N	-	-
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, moûts	A.100
pH	-	N	pH	Potentiométrie automatisée	pH atc	O	Vins, moûts	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	-	-

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
				Test à la Chaleur	Prot Chaleur	N	-	-
Sucres	g/L	N	SR	Réfractométrie	SR abbe	O	Moûts	X.06
SO ₂ actif	mg/l	O	SO2 actif	Interne	SO2 actif	N	-	-
SO ₂ libre	mg/l	N	SO2L	Spectrophotométrie UV-vis automatisée	SO2L colo	O	Vins, moûts	X.14A
				Entraînement à Froid, titrimétrie	SO2L FP	O	Vins, moûts	A.160
				Méthode Ripper	SO2L ripp	N	-	-
SO ₂ total	mg/l	N	SO2T	Spectrophotométrie UV-vis automatisée	SO2T colo	O	Vins, moûts	X.15A
SO ₂ total	mg/l	N	SO2T	Entraînement à Chaud, Titrimétrie	SO2T FP	O	Vins, moûts	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	Spectrophotométrie UV-vis automatisée : Olympus	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	-	-
				Entraînement à la vapeur	TAV dans	O	Vins	A.22

Paramètre	Unité	Calculé	Dosage	Méthode	Libellé	Accrédité (O/N)	Objet lors accréditation	Code laboratoire
Titre Alcoométrique Volumique	% Vol	N	TAV	Densimétrie	TAV dens	N	Moûts	-
				IRTF (Gamme accréditée de 9 à 16% vol)	TAV irtf	O	Vins de 0 à 10g/l de sucres	X.02
				Spectrophotométrie réflectance proche IR (Gamme accréditée de 9,40 à 14.7% vol)	TAV infra	O	Vins de 0 à 20g/L de sucres	A.24
				Entrainement à la vapeur - Densimétrie	TAV MC	N	MC, MCR	-
Titre Alcoométrique Volumique Total	% Vol	O	Degré Total	Interne	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
CO₂ : Dioxyde de carbone
SO₂ : 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 malique	enzymatique automatisée	IRTF
SO ₂ Libre et total	spectrophotométrie UV-Visible automatisée	spectrophotométrie UV-Visible automatisée
Acide sorbique	entraînement à la vapeur / spectrophotométrie	entraînement à la vapeur / spectrophotométrie
Masse volumique / Densité	Densimétrie	IRTF
Diglycoside 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.

Groupe d'analyse	G/F	TAV	AT	AV	pH	Acide Malique	SO ₂ Libre	SO ₂ Total	SO ₂ Actif	CO ₂	Fer	TF	Protéines	Cuivre	Potentiel de roissement	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 concours	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

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

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 Bruxellensis.	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															

Conditions générales de vente.

ARTICLE 1 - OBJET

Le Laboratoire effectue des analyses œnologiques pour l'ensemble du processus technique d'élaboration du vin. Il est accrédité ISO 17025 et est donc apte à réaliser des analyses de certification et de mise en marché des vins conformément à la portée d'accréditation N°1-5015.

Le Laboratoire accomplira, pour le Client, une prestation de services consistant en la réalisation d'analyses et/ou conseils œnologiques suivant les conditions décrites ci-dessous.

Le Client déclare avoir pris connaissance :

- Du catalogue des prestations du Laboratoire intitulé « Catalogue des essais pratiqués au laboratoire », disponible au siège du Laboratoire et sur notre site www.oenolyse.fr.
- Des conditions générales du Laboratoire applicable à ses prestations.

ARTICLE 2 – ECHANTILLON

La constitution de l'échantillon est sous la responsabilité du Client.

Le laboratoire ne pratique pas l'échantillonnage.

Les volumes minima d'échantillon selon l'analyse à réaliser, sont précisés dans le catalogue des prestations du Laboratoire et sur le site internet www.oenolyse.fr.

Le Laboratoire attire l'attention du Client sur l'importance des conditions de prélèvement des échantillons et, notamment, sur la qualité et la représentativité des échantillons, ainsi que sur les conditions de conservation des échantillons.

Le Laboratoire se réserve la possibilité de refuser un échantillon qui ne présenterait pas, en apparence, les qualités ou caractéristiques requises pour l'analyse.

Le Client précise sa demande d'analyse sur l'étiquette ou sur la fiche de demande d'analyse fournie à cet effet par le Laboratoire. Il est libre et responsable du choix des analyses à effectuer.

Tout travail d'analyse qui serait invalidé par une mauvaise qualité d'échantillonnage ou de l'échantillon, reste dû par le Client au Laboratoire.

Le Laboratoire fournit sur demande au Client, des bouteilles, bouchons et étiquettes pour la réalisation de l'échantillonnage.

ARTICLE 3 – METHODE D'ANALYSE, DELAI ET COMMUNICATION DES RESULTATS

3.1. Méthode d'analyse

Les méthodes d'analyse utilisées par le Laboratoire sont décrites dans le catalogue des prestations.

Le Client est libre et responsable du choix des analyses à réaliser sur les échantillons qu'il transmet au Laboratoire.

En l'absence de demande écrite expresse du Client, le Laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse la plus appropriée.

Après enregistrement des échantillons le laboratoire adresse par mail au client la demande d'analyse sur laquelle sont précisées les analyses, celle-ci vaut pour revue de contrat (sauf pour la période maturité – vinification).

3.2. Communication des résultats

Les résultats des analyses sont remis au Client au siège du Laboratoire et peuvent être transmis par courrier, télécopie ou email, au choix du Client qui en fera la demande par écrit.

Les résultats peuvent être collectés dans un espace client dédié et protégé sous code confidentiel sur le site internet www.oenolyse.fr.

3.3. Rapport d'analyse rendu sous logo COFRAC

Le laboratoire est accrédité COFRAC, cette marque sera rapportée seulement sur les rapports comportant une indication de conformité ainsi que les bulletins des vins destinés à l'exportation ou lorsque le client en fait la demande écrite.

Les rapports concernés sont les suivants : analyses pour l'exportation, analyses d'autocontrôle, analyses d'agrément, analyses concours

Les incertitudes sont communiquées. La règle décisionnaire de la conformité est indiquée « sans préjudice de l'incertitude ».

Le logo COFRAC n'apparaît que sur les analyses officielles, les analyses de routine ne faisant pas l'objet de bulletins émis sous logo COFRAC sauf si le client en fait la demande spécifique par écrit.

En conséquence, les autres types de rapports d'analyses (mise en bouteille, conservation, analyses complètes...) ne sont pas rendus sous accréditation et ne sont par conséquent ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux.

ARTICLE 4 – SOUS-TRAITANCE

Le Laboratoire peut être amené à sous-traiter certaines prestations d'analyses, après accord écrit du Client.

Dans ce cas, le Laboratoire reste responsable vis-à-vis du Client de la prestation du sous-traitant, dans les termes du présent contrat, sauf si le sous-traitant est choisi par le Client. Suivant une procédure interne consultable sur demande au laboratoire.

ARTICLE 5 – UTILISATION DES RAPPORTS ANALYSES

Le Client s'engage à utiliser les analyses aux seules fins pour lesquelles elles ont été établies.

Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation du laboratoire. En cas d'usage abusif, le laboratoire se doit d'en tenir informé le COFRAC.

En cas d'utilisation à des fins non prévues par le présent contrat et/ou le bon de commande, le Laboratoire décline toute responsabilité envers le Client et/ou envers les tiers, des conséquences de l'utilisation des analyses.

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole "**".

Le rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse tel qu'il a été reçu.

Les rapports émis hors accréditation doivent être utilisés seulement pour l'usage initialement demandé.

Dans aucun cas ils ne peuvent être transmis par le client à un tiers dans le cadre d'une certification, usage administratif de type : concours, agrément, exportation ou transaction quelconque.

ARTICLE 6 – RESPONSABILITE

Le Laboratoire s'engage à exécuter la prestation d'analyses œnologiques avec le matériel performant dont il dispose et avec la diligence requise par les usages de la profession, dans la limite des éléments et informations fournis par le Client.

Le laboratoire est responsable de toutes les informations présentes dans le rapport à l'exception de celles fournies par le client et identifiées par le sigle α.

Le Client agissant en tant que professionnel et gardant l'entière maîtrise de ses vins et des produits œnologiques, il est seul responsable de l'exécution des opérations réalisées sur ses vins à la suite des résultats d'analyses du Laboratoire et d'une façon générale.

En raison de la nature des produits objets de la prestation de service susceptibles d'évoluer notamment dans leur qualité, dans le temps, les analyses et avis du Laboratoire ne valent qu'au jour où ils sont réalisés ou donnés.

Il appartient en tout état de cause au Client de se rapprocher du Laboratoire pour toute information complémentaire qu'il souhaiterait sur les résultats d'analyses.

ARTICLE 7 – CONFIDENTIALITE - IMPARTIALITE

Les résultats des essais sont la propriété du client.

Chaque Partie s'engage à garder confidentielles les données, documents et informations qu'elle reçoit de l'autre Partie, tant pendant l'exécution du présent contrat que pendant un délai de cinq ans suivant sa cessation. Le laboratoire s'engage à ne divulguer aucune information concernant le client sans l'autorisation au préalable, à l'exception des bulletins destinés aux ODG ou aux concours qui sont envoyés directement par le laboratoire aux organismes concernés, et autres conditions exigées par la réglementation.

En cas de contrôle de la DGCCRF, le laboratoire peut être amené à communiquer des résultats d'analyses ou des informations personnelles. Les personnes concernées seront informées à ce moment-là, si la loi le permet.

Le Laboratoire se porte fort du respect de cette obligation par ses salariés et s'engage à réaliser son activité en toute impartialité, sans aucune pression commerciale ou financière.

ARTICLE 8 – RECLAMATION CLIENT

Le laboratoire a une procédure d'enregistrement et de traitement des réclamations client disponible et consultable sur demande.

Conditions générales de vente annexées au contrat « Bon pour accord » :

DATE - NOM ET VISA DU CLIENT :

Paramètre	Paramètres	Sous traitance	Prix Unitaire HT
Echantillonnage	-	N	10.00 €
Menu oenosol essentiel SRDV	N, MO, C/N, pHeau, pHKCl, CEC, Calcaire total, Calcium échangeable, granulométrie (Sables G&F, Limons G&F, argiles)	O	40.00 €
Menu oenosol expert SRDV	Enosol Essentiel + K, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Calcaire actif (dans le cadre de plantation)	O	81.00 €
Menu Sol Oenolyse Excell	Potassium échangeable, Azote total, Matière organique totale, Magnésium échangeable, Sodium échangeable, Rapport carbone total / azote, Calcium échangeable, Phosphore échangeable, CEC (Capacité d'échange cationique)	O	52.50 €
Menu Pack Sol L Excell	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	96.00 €
Analyse pétiolaire	Macro-éléments : N, P, K, Ca, Mg Oligo-éléments : Na, Fe, Mn, B, Zn et Cu	O	45.00 €
Analyse sarments	Amidon, sucres totaux, macro-éléments (N, P, K, Ca, Mg) et oligo-éléments (Fe, Mn, Cu, Zn, B)	O	81.00 €
Interprétation des résultats	-	N	30.00 €