

Analyse	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac	Interne	Forfait
ACETATE D'ETHYLE	75 cl	J + 2	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
ACIDE ACETIQUE	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique	✓	✓	✓
ACIDE ASCORBIQUE	20 cl	J + 3	mg/l	Enzymatique			
ACIDE BENZOIQUE	50 cl	J + 7	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
ACIDE CITRIQUE	20 cl	J + 3	g/l	Enzymatique			
ACIDE GLUCONIQUE	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique		✓	
ACIDES GRAS (acide isobutyrique, isovalérique, hexanoïque, octanoïque, décanoïque, dodécanoïque)	20 cl	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
ACIDE LACTIQUE	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique	✓	✓	✓
ACIDE MALIQUE	37,5 cl	J	g/l	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	Présence/Absence	Chromatographie Papier (Méthode de référence)	✓	✓	✓
ACIDE METATARTRIQUE	20 cl	J + 10	Présence/Absence	Test			
ACIDE SORBIQUE	37,5 cl	J	mg/l	Entraînement Vapeur / Spectrophotométrie UV	✓	✓	✓
ACIDE TARTRIQUE	37,5 cl	J	g/l	IRTF (Méthode usuelle)		✓	✓
	37,5 cl	J	g/l	Spectrophotométrie UV visible (Méthode de référence)	✓	✓	✓
ACIDITE FIXE	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Calcul (AT + AV + SO ₂ T)		✓	✓
ACIDITE TOTALE	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Titrimétrie Potentiométrique	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Titrimétrie BBT (Méthode de référence)	✓	✓	✓
ACIDITE VOLATILE	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Enzymatique Calcul (Méthode usuelle)		✓	✓
	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Entraînement Vapeur / Titrimétrie (Méthode de référence)	✓	✓	✓
ALBUMINE ALLERGENE	20 cl	J + 2	Présence/Absence	Test ELISA			
AMINES BIOGENES dont Histamine	20 cl	J + 7	mg/l	Test ELISA			
Analyse certifiée COFRAC : Prise en charge - Duplicata	-	J	-	-	✓	✓	
Analyse certifiée COFRAC : Export - Contrôle Qualité - Concours	2 Bouteilles	J + 1	-	-	✓	✓	
ANTHOCYANES	37,5 cl	J	mg/l	Puissant Léon		✓	✓
ARSENIC	20 cl	J + 7	µg/l	Absorption Atomique			
AZOTE ASSIMILABLE	37,5 cl	J	mg/l	IRTF		✓	✓
AZOTE AMINÉ	37,5 cl	J	mg/l	Enzymatique		✓	
AZOTE AMMONIACAL	37,5 cl	J	mg/l	Enzymatique		✓	
BACTERIES ACETIQUES	20 cl	J + 8	UFC / ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
BACTERIES LACTIQUES	20 cl	J + 14	UFC / ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
BACTERIES TOTALES	37,5 cl	J + 7	UFC/100 ml	Culture		✓	
BIERE : caractéristiques physico-chimiques	2 Bouteilles (2x25 ml ou 2 x33 ml)	J + 12		Package Quality Check : Extrait Apparent, Extrait réel, Alcool, Atténuation apparente, Densité, Turbidité, Couleur, Teneur en CO ₂ , pH, Teneur en O ₂ dissous, Amertume			
BISPHENOL A	50 cl	J + 7	mg/kg	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de masse			
BOUCHON Contrôle qualité LIEGE (Etanchéité)	50 bouchons	J + 15		Choix visuel et recherche des défauts, comportement à l'étanchéité au liquide (Norme NP), force extraction (Normes ISO, NP et UNE), régularité de l'enfoncement, mesure de l'humidité des bouchons (UNE, NP), mesure de l'absorption de liquide, contrôle de résidus oxydants, analyse sensorielle.			
BOUCHON Contrôle qualité de LIEGE (Conformité)	50 bouchons	J + 15		Choix visuel et recherche des défauts, contrôle dimensionnel (Normes ISO, UNE), Test de tenue à la pression hydrostatique, mesure de retour élastique, analyse sensorielle.			
BRETTANOMYCES PCR	20 cl	J + 2	UFC / ml	PCR quantitative			
CADMIUM	20 cl	J + 4	µg/l	Absorption Atomique	✓		
CALCIUM	20 cl	J + 2	mg/l	Absorption Atomique	✓		
CARBAMATE D'ETHYLE	75 cl	J + 5	mg/kg	Chromatographie Liquide/Spectrométrie de Masse			
CASEINE ALLERGENE	20 cl	J + 2	Présence/Absence	Test ELISA			
CASSE PROTEIQUE	37,5 cl	J	g/hl de Bentonite	Test à chaud		✓	✓
CENDRES	20 cl	J + 10	g/l	Gravimétrie four à 500°C			

Analyse	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac	Interne	Forfait
CHLORURES	20 cl	J + 4	mg/l NaCl	Chromatographie Ionique			
CO2 Concentration	37,5 cl	J	mg/l	IRTF	✓	✓	✓
COBALT	75 cl	J + 5	mg/kg	Spectrométrie d'émission avec plasma induit par haute fréquence et spectrométrie de masse			
COLIFORMES TOTAUX	75 cl	J + 9	UFC/g	Culture			
COLLECTE D'ECHANTILLONS À LA PROPRIÉTÉ (Forfait annuel)	-	J	-	-		✓	
COMPOSES SOUFRES NAUSEABONDS	20 cl	J + 4	µg/l	Extraction en phase solide / Chromatographie gazeuse / Spectrométrie de masse			
CONTRÔLE APRES TRAITEMENT FERRO	37,5 cl	J	Présence/Absence	Filtration		✓	✓
CUIVRE	37,5 cl	J	mg/l	Absorption Atomique	✓	✓	✓
CYTOMETRIE EN FLUX	20 cl	J + 2	cellules/ml	Cytométrie en Flux			
DEGRE BRIX	2 x 37,5cl	J	% (m/m)	Réfractométrie	✓	✓	
DEGRE PROBABLE	37,5 cl	J	% vol	Calcul (Sucres + TAV)		✓	✓
DEGRE REFRACTOMETRIQUE	37,5 cl	J	% vol	Réfractométrie		✓	✓
DEGRE TOTAL	37,5 cl	J	% vol	Calcul (TAV + Sucres)		✓	✓
DEGUSTATION /Echantillon	37,5 cl	J	-	Dégustation		✓	
DEGUSTATION /Heure	37,5 cl	J	-	Dégustation		✓	
DEGUSTATION DESCRIPTIVE /Echantillon	37,5 cl	J	-	Dégustation		✓	
DEGUSTATION DES BAIES 1 heure	-	J	-	Dégustation		✓	
DEGUSTATION DES BAIES par Parcelle	-	J	-	Dégustation		✓	
DETERMINATION DU TROUBLE	37,5 cl	J + 2	-	-		✓	
DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	37,5 cl	J	Présence/Absence	Chromatographie Papier	✓	✓	✓
DO visible (DO 420 nm)	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
DO visible (DO 520 nm)	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
DO visible (DO 620 nm)	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
ESCHERICHIA COLI	75 cl	J + 9	UFC/g	Culture			
ESSAI DE COLLAGE	75 cl	J + 3	-	Test + Dégustation		✓	
ETHANAL (Acétaldéhyde)	50 cl	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse/Détecteur à ionisation de flamme			
EXAMEN MICROSCOPIQUE	37,5 cl	J + 1	-	Microscopie		✓	
Expertise après mise bouteille couleuse/bouteille suinteuse	6 BOUTEILLES	J + 10		Compte rendu d'expertise			
EXTRACTION pour CONTROLE DE MATURETE	200 baies	J	-	Pressurage		✓	
EXTRAIT SEC REDUIT	37,5 cl	J	g/l	Calcul (MV+TAV+AV+Sucre)		✓	✓
EXTRAIT SEC TOTAL	37,5 cl	J	g/l	Calcul (MV+TAV+AV)		✓	✓
FER	37,5 cl	J	mg/l	Absorption Atomique	✓	✓	✓
FLORE TOTALE	75 cl	J + 9	UFC/g	Culture			
GELATINE DE PORC	37,5 cl	J + 17	Présenc/Absence	Hybridation ADN			
GEOSMINE	20 cl	J + 4	ng/l	SBSE / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
GLUCIDES	37,5 cl	J	g/100 ml	Calcul		✓	✓
GLUCOSE ET FRUCTOSE	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique	✓	✓	✓
GLUTEN ALLERGENE	75 cl	J + 5	mg/l	Test ELISA	✓		
GLYCEROL	37,5 cl	J + 4	g/l	Enzymatique		✓	
GLYCOLS	20 cl	J + 13	mg/l	Chromatographie Gazeuse/Détecteur à ionisation de flamme			
HALOANISOLES	20 cl en verre	J + 4	ng/l et ng/g	SBSE / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
HALOANISOLES + HALOPHENOLS Contrôle d'atmosphère	Support absorbant	J + 4	ng/l et ng/g	Macération + SBSE / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
HALOANISOLES + HALOPHENOLS Vin	20 cl en verre	J + 4	ng/l et ng/g	SBSE / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
HISTAMINE Dosage	20 cl	J + 7	mg/l	Chromatographie Liquide Haute Performance / Fluorimétrie	✓		
HISTAMINE Test	75 cl	J + 5	mg/l	Test ELISA	✓		
HYDROCARBURES	2 * 75cl	J + 13	mg/l	Chromatographie Phase Gazeuse/ Détecteur à ionisation de flamme			
IBMP (2-isobutyl-3-méthoxypyrazine) sur Moût, Vin ou Raisins	100 ml ou 200 baies	J + 4	ng/l	Extraction en Phase Solide / Chromatographie Gazeuse/ Spectrométrie de Masse			
INDICE DE COLMATAGE	75 cl	J	-	Filtration		✓	

Analyse	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac	Interne	Forfait
INDICE DE COLMATAGE - CFLA	2 x 75 cl	J + 1	-	Critères de Filtration LA		✓	
INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX	37,5 cl	J	-	IRTF (Méthode usuelle)		✓	✓
	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
INTENSITE COLORANTE MODIFIEE	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
LACCASE TEST	200 BAIES	J + 2	UL	Botrytest			
LEVURE COMMERCIALE : VERIFICATION PROFIL GENETIQUE	37,5 cl	J + 14		Culture sur milieu gélosé spécifique et PCR/ Migration sur gel d'électrophorèse			
LEVURE COMMERCIALE : VERIFICATION ACTIVITE ET VIABILITE	37,5 cl	J + 14		Culture sur milieu gélosé spécifique			
LEVURES D'ALTERATION	20 cl	J + 9	UFC / ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
LEVURES TOTALES	37,5 cl	J + 7	UFC/100 ml	Culture		✓	
LINDANE	50 cl	J + 18	mg/l	Chromatographie en phase gazeuse			
LYSOZYME	75 cl	J + 5	mg/l	Test ELISA			
MAGNESIUM	20 cl	J + 4	mg/l	Chromatographie ionique			
MANGANESE	20 cl	J + 4	mg/l	Absorption Atomique			
MASSE VOLUMIQUE	37,5 cl	J	g/l	Densimétrie Electronique	✓	✓	✓
MATIERES GRASSES (lipides totaux)	75 cl	J + 9	g/100ml	Hydrolyse + Extraction par solvant + analyse par gravimétrie			
MATURITE DYOSTEM : 1 prélèvement	300 baies	J + 1	-	-		✓	
2 prélèvements	300 baies	J + 1	-	-		✓	
3 prélèvements et plus	300 baies	J + 1	-	-		✓	
MATURITE DYOSTEM + CASV 1 prélèvement	300 baies	J + 1	-	-		✓	
2 prélèvements	300 baies	J + 1	-	-		✓	
3 prélèvements et plus	300 baies	J + 1	-	-		✓	
MATURITE GLORIES	400 baies	J + 1	-	-		✓	
MATURITE PHENOLIQUE - METHODE CASV 1 prélèvement	300 baies	J + 1	-	-		✓	
2 prélèvements	300 baies	J + 1	-	-		✓	
3 prélèvements et plus	300 baies	J + 1	-	-		✓	
MATURITE TECHNOLOGIQUE : par Parcelle	37,5 cl	J	-	-		✓	
MCR - CONTRAT DE STOCKAGE MCR	2x 75 cl	J	-	-		✓	
MCR - MOUT CONCENTRE RECTIFIE	2 x 75 cl	J	-	-	✓	✓	
MCR - VIN ENRICHI PAR MCR	2 x 75 cl	J	-	-		✓	
MERCURE	20 cl	J + 7	mg/l	Absorption Atomique			
METHANOL	20 cl	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse			
MOISSISSURES	75 cl	J + 9	UFC/g	Culture sur milieu gélosé spécifique			
OCHRATOXINE A	20 cl	J + 7	µg/l	Test immuno-enzymatique			
OXYGENE DISSOUT	-	J + 3	mg/l	Oxymétrie			
pH	37,5 cl	J	-	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	-	Potentiométrie (Méthode de Référence)	✓	✓	✓
POIDS DES 100 BAIES	200 Baies	J	g	Pesée		✓	
PESTICIDES RESIDUS: 160 matières actives	50 cl	J + 10	-	Chromatographie Gazeuse/ Spectrométrie de masse + Chromatographie Liquide/ Spectrométrie de masse			
PESTICIDES RESIDUS : Fosethyl Aluminium (+acide phosphonique)* + Folpe L (+phtalimide)	75 cl	J + 5	-	Chromatographie Gazeuse/ Spectrométrie de masse + Chromatographie Liquide/ Spectrométrie de masse			
	20 cl	J + 4	µg/l	Chromatographie Gazeuse			
PHENOLS VOLATILS	20 cl	J + 4	µg/l	Chromatographie Gazeuse			
PHTALATES (7 molécules dosées) BBP, DBP, DEHP, DEP, DIDP, DINP, DMP	20 cl	J + 4	mg/kg	Chromatographie gazeuse/ Spectrométrie de masse			
PLOMB	20 cl	J + 4	µg/l	Absorption Atomique	✓		
POIDS NET	75 cl	J	g	Pesée		✓	✓
POISSON ALLERGENE	100 ml	J + 5	Présence/Absence	PCR			
POTASSIUM	37,5 cl	J	mg/l	Emission de Flamme	✓	✓	✓
POUVOIR CALORIQUE	37,5 cl	J	Kcal/100 ml	Calcul (TAV + G+F)		✓	✓

Analyse	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac	Interne	Forfait
PRECURSEURS DE THIOLS (Précurseurs du 3-mercaptohexan-1-ol)	20 cl	J + 12	µg/l	Chromatographie Liquide/ Spectrométrie de Masse			
PROTEINES Dosage	75 cl	J + 9	g/100g	KJELDAHL			
RAPPORT TANINS/ANTHOCYANES	37,5 cl	J	-	Calcul (IPT + Anthocyanes)		✓	✓
RESTE D'EXTRAIT	37,5 cl	J	-	Calcul (MV + TAV + AT + AV + G+F + SO2T)		✓	✓
SO2 ACTIF	37,5 cl	J	mg/l	Calcul (TAV + pH + SO2 L)		✓	✓
SO2 LIBRE	37,5 cl	J	mg/l	Séquentielle Colorimétrique (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	mg/l	Ripper		✓	✓
	37,5 cl	J	mg/l	Frantz Paul (Méthode de référence)	✓	✓	✓
SO2 TOTAL	37,5 cl	J	mg/l	Séquentielle Colorimétrique (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	mg/l	Ripper		✓	✓
	37,5 cl	J	mg/l	Frantz Paul (Méthode de référence)	✓	✓	✓
SUCRES REDUCTEURS	37,5 cl	J	g/l	IRTF (Méthode usuelle)		✓	✓
	37,5 cl	J	g/l	Lüff (Méthode de référence)	✓	✓	✓
SUCRES TOTAUX	37,5 cl	J	g/l	Lüff après inversion		✓	✓
SODIUM	20 cl	J + 2	mg/l	Emission de flamme	✓		
STABILITE TARTRIQUE (Potassium, Potassium limite)	37,5 cl	J + 1	-	Stabulation à Froid + Emission de Flamme	✓	✓	✓
STYRENE	50 cl	J + 7	µg/l	Chromatographie gazeuse/ Spectrométrie de masse			
SURPRESSION (CO2)	1 Bouteille	J	Bar	Aphométrie	✓	✓	✓
TANINS	37,5 cl	J	g/l	Calcul (Anthocyanes + IPT)		✓	✓
TEMPERATURE DE CRISTALLISATION / SATURATION	37,5 cl	J + 3	° C				
TENUE AU FROID	37,5 cl	J + 10	-	Test au froid		✓	✓
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE	37,5 cl	J	% Vol	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	% Vol	Distillation / Densimétrie Electronique (méthode de référence)	✓	✓	✓
Titre Alcoométrique Volumique sur MARC DE RAISIN	1 KG	J + 2	% Vol	Distillation			
TURBIDITE	37,5 cl	J	NTU	Néphélométrie		✓	✓
VACATION	-	J	-	Coût horaire		✓	
VOLUME CALCULE	75 cl	J	ml	Calcul (Poids net + MV)		✓	✓
ZINC	20 cl	J + 4	mg/l	Absorption Atomique			