

| 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 BRUX | 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 | | | |