

Analyses	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac	Interne	Forfait
ACETATE D'ETHYLE	50 ml	J + 3	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de masse			
ACIDE ACETIQUE	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique	✓	✓	✓
ACIDE ASCORBIQUE	50 ml	J + 3	mg/l	Enzymatique			
ACIDE BENZOIQUE	100 ml	J + 7	mg/l	Chromatographie Liquide Haute Performance / UV			
ACIDE CITRIQUE	50 ml	J + 3	g/l	Enzymatique			
ACIDE CYANHYDRIQUE	100 ml	J + 9	µg/l	Spectrophotométrie UV			
ACIDE GLUCONIQUE	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique		✓	
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	200 ml	J + 10	Présence/Absence	Spectrophotométrie UV			
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)	✓	✓	✓
ACIDES GRAS (acide isobutyrique, isovalérique, hexanoïque, octanoïque, décanoïque, dodécanoïque)	100 ml	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
ALBUMINE ALLERGENE	50 ml	J + 2	mg/l	Test ELISA			
Analyses certifiées COFRAC : - Exportation + Certificat de Pureté et Libre Vente	2 Bouteilles	J + 1	-	-	✓	✓	
- Concours	37,5 cl	J + 1	-	-	✓	✓	
- Contrôle Qualité	37,5 cl	J + 1	-	-	✓	✓	
- Duplicata, Prise en charge	-	J	-	-	✓	✓	
ANTHOCYANES	37,5 cl	J	mg/l	Puissant Léon		✓	✓
ANTHOCYANES sur Baies	200 baies	J	mg/l	Puissant Léon		✓	
ARSENIC	100 ml	J + 4	µg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
AZOTE AMINÉ	37,5 cl	J	mg/l	Enzymatique		✓	
AZOTE AMMONIACAL	37,5 cl	J	mg/l	Enzymatique		✓	
AZOTE ASSIMILABLE	37,5 cl	J	mg/l	IRTF		✓	✓
BACTERIES ACETIQUES	100 ml	J + 8	UFC/ml	Culture sur milieu géosé spécifique			
BACTERIES LACTIQUES	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu géosé spécifique	✓		
BACTERIES TOTALES	37,5 cl	J + 7	UFC/100 ml	Culture sur milieu géosé spécifique		✓	
BIERE : Caractéristiques physico-chimiques	2 Bouteilles (25 cl ou 33 cl)	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	37,5 cl	J + 7	µg/l	Extraction - Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
BOUCHON Contrôle qualité LIEGE (Etanchéité)	50 bouchons	J + 11	-	Check liste Bouchon livraison : Absorption, Capillarité, Contrôle visuel, Etanchéité aux liquides, Humidité, Résidus d'oxydants			
BOUCHON Contrôle qualité LIEGE (Conformité)	50 bouchons	J + 7	-	Check liste Bouchon achat : Contrôle visuel, Diamètre, Ovalisation, Retour élastique après TPH			
BRETTANOMYCES	100 ml	J + 9	UFC/ml	Culture sur milieu géosé spécifique			
	50 ml	J + 2	UFC/ml	PCR quantitative (ADN)			
	100 ml	J + 2	UFC/ml	Cytométrie de flux (ARNm)			
BRETTANOMYCES Résistance au SO ₂	100 ml	J+10	UFC/ml	TYP/BRETT - PCR quantitative HRM			
BRETTANOMYCES Levures non-Saccharomyces	200 ml	J + 2	cellules/ml	Cytométrie de flux			
CADMIUM	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	✓		
CALCIUM	37,5 cl	J	mg/l	Emission de Flamme		✓	
CARBAMATE D'ETHYLE	37,5 cl	J + 5	mg/l	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse			
CASEINE ALLERGENE	100 ml	J + 2	mg/l	Test ELISA			
CASSE PROTEIQUE	37,5 cl	J	g/hl de Bentonite	Test à chaud		✓	✓
CENDRES	100 ml	J + 10	g/l	Incinération de l'extrait sec du vin			
CHLORURES	100 ml	J + 4	mg (NaCl)/l	Chromatographie Ionique			

Analyses	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac	Interne	Forfait
CO2 Concentration	37,5 cl	J	mg/l	IRTF	✓	✓	✓
CO2 Surpression	1 Bouteille	J	Bar	Aphrométrie	✓	✓	✓
COBALT	100 ml	J + 4	µg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
COLIFORMES TOTAUX	100 ml	J + 10	UFC/g	Culture sur milieu gélosé spécifique	✓		
COLLECTE D'ECHANTILLONS À LA PROPRIÉTÉ (Forfait annuel)	-	J	-	-		✓	
COMPOSES SOUFRES NAUSEABONDS	100 ml	J + 4	µg/l	Micro-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	✓	✓	✓
DEGRE BRUX	2 x 37,5 cl	J	% (m/m)	Réfractométrie	✓	✓	
DEGRE PROBABLE SUR MOUT	37,5 cl	J	% vol	IRTF		✓	✓
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 + 3	-	-		✓	
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	✓	✓	✓
EFFLUENTS - Azote Assimilable	200 ml	J + 3	mg/l	Méthode automatisée			
EFFLUENTS - DBO5 (Demande biologique en oxygène)	75 cl	J + 7	mg/l	Oxymétrie	✓		
EFFLUENTS - DCO (Demande chimique en oxygène)	75 cl	J + 7	mg/l	Oxymétrie			
EFFLUENTS - MES (Matières En Suspension)	75 cl	J + 7	mg/l	Filtration + pesée			
ESCHERICHIA COLI	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique	✓		
ESSAI DE COLLAGE	75 cl	J + 3	-	Test + Dégustation		✓	
ETHANAL (Acétaldéhyde)	37,5 cl	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
EXAMEN MICROSCOPIQUE	37,5 cl	J + 1	-	Microscopie		✓	
EXPERTISE MISE Bouteille couleuse	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	100 ml	J + 10	UFC/g	Culture sur milieu gélosé spécifique	✓		
GEOSMINE	60 ml	J + 4	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
GLUCIDES	37,5 cl	J	g/100 ml	Calcul		✓	✓
GLUCOSE + FRUCTOSE	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique	✓	✓	✓
GLUTEN ALLERGENE	37,5 cl	J + 5	mg/kg	Méthode ELISA	✓		
GLYCEROL	50 ml	J + 3	g/l	Enzymatique		✓	
GLYCOLS	100 ml	J + 13	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
GLYPHOSATE	100 ml	J + 9	mg/l	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse			
GOÛTS de SOURIS (2-acetyl-1-pyrroline, 2-acetyltetrahydropyridine, 2-ethyltetrahydropyridine, 2-acetylpyridine)	100 ml	J + 9	µg/l	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse			
HALOANISOLES + HALOPHENOLS Contrôle d'atmosphère	Capteur	J + 5	ng/m3	Extraction / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
HALOANISOLES + HALOPHENOLS sur Vin	100 ml	J + 4	ng/l	Extraction / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
HALOANISOLES sur Bouchons	20 bouchons	J + 5	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
HALOANISOLES sur Vin	100 ml	J + 4	ng/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
HISTAMINE Dosage	50 ml	J + 7	mg/l	Chromatographie Liquide Haute Performance / Fluorimétrie			
HISTAMINE Test	37,5 cl	J + 5	mg/l	Chromatographie Liquide Haute Performance			
HYDROCARBURES	2 x 75 cl	J + 13	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
IBMP (2-isobutyl-3-méthoxy-pyrazine) sur Moût, Vin ou Raisins	200 ml	J + 5	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			

Analyses	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac	Interne	Forfait
INDICE DE COLMATAGE	75 cl	J	-	Filtration		✓	
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 ou 100 ml	J + 2	Unité Laccase	Botrytest			
LEVURE COMMERCIALE : Population, Vérification activité et viabilité	60 ml	J + 14	-	Culture sur milieu gélosé spécifique			
LEVURES TOTALES	37,5 cl	J + 7	UFC/100 ml	Culture sur milieu gélosé spécifique		✓	
LINDANE	200 ml	J + 7	µg/l	SBSE / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
LYSOZYME	75 cl	J + 5	mg/l	Méthode ELISA			
MAGNESIUM	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
MANGANESE	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
MASSE VOLUMIQUE	37,5 cl	J	g/l	Densimétrie Electronique	✓	✓	✓
MATIERES GRASSES (lipides totaux)	37,5 cl	J + 10	g/100g	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	2 x 75 cl	J	-	-		✓	
MCR - MOUT CONCENTRE RECTIFIE	2 x 75 cl	J	-	-	✓	✓	
MCR - VIN ENRICHI PAR MCR	2 x 75 cl	J	-	-		✓	
MERCURE	100 ml	J + 4	µg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
METHANOL	37,5 cl	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
MOISSURES	100 ml	J + 8	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique	✓		
OCHRATOXINE A	50 ml	J + 7	µg/l	Recherche par test immuno-enzymatique			
OXYGENE DISSOUT	75 cl	J + 3	mg/l	Oxymétrie			
OXYGENE DISSOUT MESURE SUR SITE	-	J	mg/l	Oxymétrie		✓	
PESTICIDES RESIDUS : Screening 163 molécules + Fosetyl-aluminium + Acide Phosphoreux + Glyphosate	100 ml	J + 7	µg/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse - Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse			
pH	37,5 cl	J	-	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	-	Potentiométrie (Méthode de Référence)	✓	✓	✓
PHENOLS VOLATILS	50 ml	J + 3	µg/l	Chromatographie Gazeuse			
PHOSPHATES	100 ml	J + 7	mg/l	Chromatographie Ionique			
PHOSPHORE	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
PHTALATES (7 molécules dosées : BBP, DBP, DEHP, DEP, DIDP, DINP, DMP)	100 ml flacon de verre impératif	J + 4	mg/l	Extraction / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
PLOMB	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	✓		
POIDS DES 100 BAIES	200 Baies	J	g	Pesée		✓	
POIDS NET	75 cl	J	g	Pesée		✓	✓
POISSON ALLERGENE	200 ml	J + 5	µg d'ADN / kg	PCR			
PORC Résidu ADN	37,5 cl	J + 13	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)		✓	✓
PRECURSEURS DE THIOLS (Précurseurs du 3-mercaptohexan-1-ol)	60 ml	J + 12	µg/l	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse			
PROTEINES Dosage	37,5 cl	J + 10	g/100g	KJELDAHL			
PROTEINES Test	37,5 cl	J	g/hl de Bentonite	Test à chaud		✓	✓

Analyses	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac	Interne	Forfait
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)		✓	✓
SALMONELLA	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique	✓		
SODIUM	50 ml	J + 2	mg/l	Emission de flamme	✓		
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	Frantz Paul (Méthode de référence)	✓	✓	✓
SO2 TOTAL	37,5 cl	J	mg/l	Séquentielle Colorimétrique (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	37,5 cl	J	mg/l	Frantz Paul (Méthode de référence)	✓	✓	✓
STAPHYLOCOQUES à coagulase positive à 37° DENOMBREMENT (staphylococcus aureus et autres espèces)	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique	✓		
STAPHYLOCOQUES à coagulase positive à 37° RECHERCHE (staphylococcus aureus et autres espèces)	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique	✓		
STABILITE TARTRIQUE (Potassium, Potassium limite)	37,5 cl	J + 1	-	Stabulation à Froid + Emission de Flamme		✓	✓
STYRENE	60 ml	J + 7	µg/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
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		✓	✓
SULFATES	100 ml	J + 4	g/l K2SO4	Chromatographie ionique	✓		
SURPRESSION (CO2)	1 Bouteille	J	Bar	Aphrométrie	✓	✓	✓
TANINS	37,5 cl	J	g/l	Calcul (Anthocyanes + IPT)		✓	✓
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 ALCOOMETRIQUE 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	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	✓		
PACKS BRETTANOMYCES PCR / PHENOLS :							
BRETTANOMYCES PCR + PHENOLS VOLATILS	37,5 cl	J + 3	-	PCR quantitative + Chromatographie Gazeuse			
BRETTANOMYCES PCR + PHENOLS VOLATILS (30 à 60 échantillons par an)	37,5 cl	J + 3	-	PCR quantitative + Chromatographie Gazeuse			
BRETTANOMYCES PCR + PHENOLS VOLATILS (plus de 60 échantillons par an)	37,5 cl	J + 3	-	PCR quantitative + Chromatographie Gazeuse			
PACKS MATURETES (Prix par parcelle) : suivi de l'évolution de la maturité + 1 analyse GLORIES finale							
Maturité Dyosystem + Glories	400 baies	J + 1	-			✓	
Maturité Phénolique (Méthode CASV) + Glories	400 baies	J + 1	-			✓	
Maturité Dyosystem + Maturité Phénolique (Méthode CASV) + Glories	400 baies	J + 1	-			✓	

Autres molécules, nous consulter.
 Prix susceptibles de variations en cas de sous-traitance