

CENTRE ŒNOLOGIQUE / UCVA
31, Rue Edouard Branly - 33230 Coutras
Tél : 05 57 56 01 90 Fax : 05 57 56 01 91
coutras@enosens.fr
Site internet : enosens.fr

Analyses	Tarif € HT 2024/2025	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac*	Interne	Forfai
ACETATE D'ETHYLE	26,00	100 ml	J + 3	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
ACIDE ACETIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/I	Enzymatique	1	1	1
ACIDE ASCORBIQUE	29,00	100 ml	J + 3	mg/l	Enzymatique			
ACIDE BENZOIQUE	60,00	100 ml	J+7	mg/l	Chromatographie Liquide Haute Performance / Spectrophotométrie UV			
ACIDE CITRIQUE	20,00	100 ml	J + 3	g/I	Enzymatique			
ACIDE CYANHYDRIQUE	150,00	100 ml	J+9	μg/I	Spectrophotométrie UV			
ACIDE GLUCONIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/I	Enzymatique		1	
ACIDE LACTIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/I	Enzymatique		1	1
ACIDE MALIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/l	IRTF (Méthode usuelle)	1	1	1
	10,00	37,5 cl	J	g/I	Enzymatique	1	1	1
	10,00	37,5 cl	J	Présence/Absence	Chromatographie Papier	1	1	1
ACIDE METATARTRIQUE	80,00	100 ml	J+4	Présence/Absence	(Méthode de référence) Spectrophotométrie UV			
ACIDE SORBIQUE	15,00	37,5 cl	J	mg/l	Entraînement Vapeur / Spectrophotométrie UV	1	1	1
ACIDE TARTRIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/I	IRTF	-	1	
ACIDE TARTRIQUE					(Méthode usuelle) Spectrophotométrie UV visible		,	
	10,00	37,5 cl	J	g/l	(Méthode de référence) Calcul	*		1
ACIDITE FIXE	7,50	37,5 cl	J	g d'H2SO4/I	(AT + AV + SO2T)		1	1
ACIDITE TOTALE	5,00	37,5 cl	J	g d'H2SO4/I	IRTF (Méthode usuelle)	1	1	1
	5,00	37,5 cl	J	g d'H2SO4/I	Titrimétrie Potentiométrique	1	1	1
	5,00	37,5 cl	J	g d'H2SO4/I	Titrimétrie BBT (Méthode de référence)	1	1	1
ACIDITE VOLATILE	10,00	37,5 cl	J	g d'H2SO4/I	Enzymatique Calcul (Méthode usuelle)	1	1	1
	15,00	37,5 cl	J	g d'H2SO4/I	Entraînement Vapeur / Titrimétrie (Méthode de référence)	1	1	1
ACIDES GRAS (acide isobutyrique, isovalérique, hexanoïque, octanoïque, décanoïque, dodécanoïque, propionique)	85,00	100 ml	J+4	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
ALBUMINE ALLERGENE	70,00	100 ml	J + 2	mg/l	Immuno-enzymatique			
AMINES BIOGENES Histamine, Tyramine, Putrescine, Cadavérine	150,00	100 ml	J+7	mg/l	Chromatographie Liquide Haute Performance / Fluorimétrie			
Analyses certifiées COFRAC :	44,00	2 Bouteilles	J+1	-	-	1	1	
- Exportation + Certificat de Pureté et Libre Vente - Concours	19,00	37,5 cl	J+1	_	_	1	_	
	14,00	37,5 cl	J+1		-	1	,	-
- Contrôle Qualité				-	-		, i	-
- Duplicata, Prise en charge	5,00	-	J	-	-	1	1	_
ANTHOCYANES	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Puissant Léon		1	1
ANTHOCYANES sur Baies	21,00	200 baies	J	mg/l	Puissant Léon Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage		1	
ARSENIC	22,00	100 ml	J + 4	μg/l	inductif			
AZOTE AMINÉ	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Enzymatique		1	
AZOTE AMMONIACAL	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Enzymatique		1	
AZOTE ASSIMILABLE	10,00	37,5 cl	J	mg/l	IRTF		1	1
BACTERIES ACETIQUES	25,00	100 ml	J + 10	UFC/mI	Culture sur milieu gélosé spécifique			
BACTERIES LACTIQUES	25,00	100 ml	J + 10	UFC/mI	Culture sur milieu gélosé spécifique			
BACTERIES TOTALES	19,00	37,5 cl	J + 8	UFC/100 ml	Culture sur milieu gélosé spécifique		1	
BIERE : Caractéristiques physico-chimiques	90,00	3 Bouteilles (3 x 33 cl)	J+3	-	Amertume (IBU), Couleur EBC, CO2 surpression, Masse Volumique, Oxygène dissous, pH, Sucres HPLC bière, Titre Alcoométrique Volumique, Turbidité-Brillance			
BISPHENOL A	115,00	300 ml flacon de verre impératif	J+7	μg/l	Extraction - Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
BOUCHON Contrôle qualité LIEGE (Conformité)	280,00	50 bouchons	J+7	-	ACHAT : Contrôle visuel, Diamètre, Ovalisation, Retour élastique après TPH			
BOUCHON Contrôle qualité LIEGE (Etanchéité)	250,00	70 bouchons	J + 10	-	LIVRAISON : Absorption, Capillarité, Contrôle visuel, Etanchéité aux liquides, Humidité, Résidus d'oxydants			
BRETTANOMYCES	27,00	100 ml	J + 9	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
	50,00	100 ml	J + 2	UFC/ml	PCR quantitative (ADN)			
BRETTANOMYCES Levures non-Saccharomyces	25,00	200 ml	J + 2	cellules/ml	Cytométrie de flux			
BRETTANOMYCES Résistance au SO2	85,00	100 ml	J + 4	UFC/ml	TYP/BRETT - PCR quantitative HRM			
CADMIUM	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique	1		
CALCIUM	10,00	37,5 cl	J	mg/l	à plasma à couplage inductif Absorption Atomique		1	
CARBAMATE D'ETHYLE	150,00	300 ml	J+7	mg/l	Chromatographie gazeuse / Spectrométrie de Masse			
CASEINE ALLERGENE	70,00	100 ml	J+2	mg/l	Recherche immuno-enzymatique			
CASSE PROTEIQUE	15,00	37,5 cl	J	g/hl de Bentonite	Test à chaud		1	1
J. JOE . NO I ENGOL	10,00	5.,00		g as Demonite	. sot a criada		<u> </u>	<u> </u>

Page 1/4 GTA Révision 11 du 01/09/2024



CENTRE ŒNOLOGIQUE / UCVA
31, Rue Edouard Branly - 33230 Coutras
Tél : 05 57 56 01 90 Fax : 05 57 56 01 91
coutras@enosens.fr
Site internet : enosens.fr

Analyses	Tarif € HT 2024/2025	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac*	Interne	Forfai
CHLORURES	36,00	100 ml	J + 4	mg (NaCl)/l	Chromatographie lonique			
CO2 Concentration	10,00	37,5 cl	J	mg/l	IRTF	1	1	1
CO2 Surpression	12,50	1 Bouteille	J	Bar	Aphrométrie	1	1	
COBALT	22,00	100 ml	J + 4	μg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
COLIFORMES TOTAUX	26,00	100 ml	J + 10	UFC/g	Culture sur milieu gélosé spécifique			
COLLECTE D'ECHANTILLONS À LA PROPRIETE (Forfait annuel)	500,00	-	J	-	-		1	
(FOTIAL AITHUR) COMPOSES SOUFRES NAUSEABONDS (méthanéthiol, éthanethiol, diméthyl sulfure, diéthyle sulfure, diméthyl disulfure, diéthyl disulfure, méthionol, carbone disulfure, H2S)	110,00	100 ml	J+4	μg/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
CONCENTRATION EN EAU sur jus de raisin	55,00	250 ml	J+8	mg/kg	Méthode Karl Fischer			
CONTRÔLE APRES TRAITEMENT FERRO	12,50	37,5 cl	J	Présence/Absence	Filtration		1	
CUIVRE	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Absorption Atomique	1	1	1
DECLARATION NUTRITIONNELLE	20,00	37,5 cl	J	-	-		1	
DEGRE BRIX	12,50	2 x 37,5 cl	J	% (m/m)	Réfractométrie	1	1	
DEGRE PROBABLE SUR MOUT	10,00	37,5 cl	J	% vol	IRTF		1	1
DEGRE REFRACTOMETRIQUE	5,00	37,5 cl	J	% vol	Réfractométrie		1	1
DEGRE TOTAL	20,00	37,5 cl	J	% vol	Calcul		1	1
DEGUSTATION /Echantillon	7,50	37,5 cl	J		(TAV + Sucres) Dégustation		1	
DEGUSTATION / Leure	75,00	37,5 cl	J	_	Dégustation		•	
	10,00		J		-		,	
DEGUSTATION DESCRIPTIVE /Echantillon		37,5 cl		-	Dégustation			
DEGUSTATION DES BAIES par Parcelle	32,50	-	J	-	Dégustation		·	
DEGUSTATION DES BAIES 1 heure	99,00	-	J	-	Dégustation		*	
DETERMINATION DU TROUBLE	50,00	37,5 cl	J + 3	-	-		1	
DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	15,00	37,5 cl	J	Présence/Absence	Chromatographie Papier	1	1	
DO visible (DO 420 nm)	5,00	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	1	1	1
DO visible (DO 520 nm)	5,00	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	1	1	1
DO visible (DO 620 nm)	5,00	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	1	1	1
EFFLUENTS - Azote Assimilable	18,00	500 ml	J + 4	mg/l	Méthode automatisée			
EFFLUENTS - DBO5 (Demande biologique en oxygène)	50,00	500 ml	J+7	mg/l	Oxymétrie			
EFFLUENTS - DCO (Demande chimique en oxygène)	26,00	75 cl	J + 3	mg/l	Oxymétrie			
EFFLUENTS - MES (Matières En Suspension)	29,00	75 cl	J + 3	mg/l	Filtration + pesée			
ESCHERICHIA COLI	29,00	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
ESSAI DE COLLAGE	25,00	75 cl	J+3	-	Test + Dégustation		1	
ESSAI DE MUTAGE	25,00	75 cl	J	mg/l	-			
ETHANAL	21,00	300 ml	J+3	mg/l	Enzymatique			
(Acétaldéhyde)					Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de			
ETHANOL	50,00	100 ml	J + 4	% vol	flamme			
EXAMEN MICROSCOPIQUE	20,00	37,5 cl	J+1	-	Microscopie		1	
EXTRACTION pour CONTROLE DE MATURITE	5,00	200 baies	J	-	Pressurage		1	
EXTRAIT SEC REDUIT	25,00	37,5 cl	J	g/l	Calcul (MV+TAV+AV+Sucre)		1	1
EXTRAIT SEC TOTAL	20,00	37,5 cl	J	g/I	Calcul (MV+TAV+AV)		1	1
FER	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Absorption Atomique	1	1	1
FLORE TOTALE	17,00	100 ml	J + 10	UFC/mI	Culture sur milieu gélosé spécifique			
GEOSMINE	80,00	100 ml	J + 4	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie			
GLUCIDES	10,00	37,5 cl	J	g/100 ml	Gazeuse / Spectrométrie de Masse Calcul		1	1
GLUCOSE + FRUCTOSE	10,00	37,5 cl	J	g/I	Enzymatique	1	1	1
GLUTEN ALLERGENE	100,00	100 ml	J+4	mg/l	Recherche immuno-enzymatique			
	22,00	100 ml	J+3	g/l				
GLYCEROL	22,00	100 IIII	3+3	g/i	Enzymatique			
GLYCOLS (Ethylène Glycol, Diéthylène Glycol, Polyéthylène Glycol)	85,00	300 ml	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
GLYPHOSATE + AMPA	100,00	100 ml	J + 9	mg/l	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse en tandem			
GOUTS de SOURIS (2-acetyl-1-pyrroline, 2-acetyltetrahydropyridine, 2- ethyltetrahydropyridine, 2-acetylpyridine)	200,00	100 ml	J + 9	μg/l	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse			
HALOANISOLES + HALOPHENOLS Contrôle d'atmosphère	250,00	Capteur	J + 5	ng/m3	Extraction / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
HALOANISOLES + HALOPHENOLS sur Bouchons (TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP, TBP)	125,00	20 bouchons	J + 9	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
HALOANISOLES + HALOPHENOLS sur Vin	125,00	100 ml flacon de verre impératif	J + 4	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
(TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP, TBP) HALOANISOLES sur Bouchons	65,00	20 bouchons	J + 5	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie			
(TCA, TeCA, PCA, TBA)		i -			Gazeuse / Spectrométrie de Masse	1	I	1

Page 2/4 GTA Révision 11 du 01/09/2024



CENTRE ŒNOLOGIQUE / UCVA
31, Rue Edouard Branly - 33230 Coutras
Tél : 05 57 56 01 90 Fax : 05 57 56 01 91
coutras@enosens.fr
Site internet : enosens.fr

HISTAMINE Dosage HYDROCARBURES	95,00	100 ml		i i		i —		
			J + 7	mg/l	Chromatographie Liquide Haute Performance / Fluorimétrie			
IDMD	250,00	100 ml	J + 8	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	1		
IBMP (2-isobutyl-3-méthoxypyrazine) sur Raisins, Moût ou Vin	75,00	100 ml	J+5	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
INDICE DE COLMATAGE	15,00	75 cl	J	-	Filtration		1	
INDICE DE COLMATAGE - CFLA	20,00	2 x 75 cl	J+1	-	Critères de Filtration LA		1	
INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX	10,00	37,5 cl	J	-	IRTF		1	1
	10,00	37,5 cl	J	_	(Méthode usuelle) Spectrophotométrie UV visible	1	1	1
INTENSITE COLORANTE MODIFIEE (ICM)	15,00	37,5 cl	J		Spectrophotométrie UV visible	1		1
LACCASE TEST	15,00	200 Baies ou 100 ml	J+2	Unité Laccase	Botrytest	,	,	
LEVURE NON SACCHAROMYCES	29,00	100 ml	J+7	cellules/ml	Culture sur milieu gélosé WLD			-
LEVURES TOTALES	19,00	37,5 cl	J+7	UFC/100 ml	Culture sur milieu gélosé spécifique		1	
	70,00	200 ml	J+5		SBSE / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de			
LINDANE	,			μg/g 	Masse			-
LYSOZYME	95,00	100 ml	J + 4	mg/l	Dosage immuno-enzymatique Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique			
MAGNESIUM	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	à plasma à couplage inductif			
MANGANESE	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
MASSE VOLUMIQUE	5,00	37,5 cl	J	g/l	Densimétrie Electronique	1	1	1
MATIERES GRASSES (lipides totaux)	45,00	100 ml	J + 10	g/100g	Hydrolyse + Extraction par solvant + analyse par gravimétrie	1		
MATURITE DYOSTEM : 1 prélèvement	39,50	300 baies	J + 1	-	-		1	
2 prélèvements	79,00	300 baies	J+1	-	-		1	
3 prélèvements et plus	107,00	300 baies	J+1	-	-		1	
MATURITE DYOSTEM + CASV	49,00	300 baies	J+1	-	-		1	
1 prélèvement 2 prélèvements	98,00	300 baies	J+1	_			1	
	133,00	300 bales	J+1	_			-	
3 prélèvements et plus MATURITE GLORIES	50,00	400 bales	J+1	_	Glories		-	
MATURITE PHENOLIQUE - METHODE CASV				-				-
1 prélèvement	39,50	300 baies	J+1	-	Méthode CASV			
2 prélèvements	79,00	300 baies	J+1	-	•		·	
3 prélèvements et plus	107,00	300 baies	J+1	-	•		·	
MATURITE TECHNOLOGIQUE par Parcelle	14,90	37,5 cl	J	-	•		*	
MCR - CONTRAT DE STOCKAGE MCR	49,00	2 x 75 cl	J	-	-		·	
MCR - MOUT CONCENTRE RECTIFIE	49,00	2 x 75 cl	J	-	-	1	1	
MCR - VIN ENRICHI PAR MCR	49,00	2 x 75 cl	J	-	Absorption Atomique / Chaptromátrio d'émission antique		1	
MERCURE	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
METHANOL	45,00	300 ml	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme			
MOISISSURES	19,00	100 ml	J + 7	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
OBSCURATION	18,00	70 cl	J + 3	g/l	Calcul	1		
OCHRATOXINE A	45,00	100 ml	J + 6	μg/l	Immuno-enzymatique			
OXYGENE DISSOUT	16,00	1 bouteille	J + 3	mg/l	Oxymétrie			
OXYGENE DISSOUT mesure sur Site	70,00	-	J	mg/l	Oxymétrie		1	
PESTICIDES RESIDUS : 170 molécules + Fosetyl-Al + acide phosphonique + Glyphosate + Glufosinate + Cuivre	250,00	100 ml	J + 9	μg/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse en tandem / Chromatographie liquide / Spectrométrie de Masse en tandem			
рН	5,00	37,5 cl	J	-	IRTF (Méthode usuelle)	1	1	1
	5,00	37,5 cl	J	-	Potentiométrie (Méthode de Référence)	1	1	1
PHENOLS VOLATILS	30,00	100 ml	J + 3	μg/l	Chromatographie Gazeuse			
PHOSPHATES	36,00	100 ml	J + 9	mg/l	Chromatographie Ionique			
PHOSPHORE	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Spectométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
PHTALATES (7 molécules : BBP, DBP, DEHP, DEP, DIDP, DINP, DMP)	100,00	100 ml flacon de verre impératif	J+4	mg/l	Extraction - Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
PINKING	15,00	37,5 cl	J	-	Test d'oxydation		1	
PLOMB	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	1		
POIDS DES 100 BAIES	7,50	200 Baies	J	g	a piasma a couplage inductir Pesée		1	
POIDS NET	7,50	75 cl	J	g	Pesée		1	1
POISSON ALLERGENE	130,00	100 ml	J + 10	Présence/Absence	PCR	1		
	'							+
PORC Résidus ADN	140,00	100 ml	J + 10	μg d'ADN/kg	PCR Quantitative	1		
PORC Résidus ADN POTASSIUM	140,00	100 ml	J + 10	μg d'ADN/kg mg/l	PCR Quantitative Emission de Flamme	1	1	1

Page 3/4 GTA Révision 11 du 01/09/2024



CENTRE ŒNOLOGIQUE / UCVA
31, Rue Edouard Branly - 33230 Coutras
Tél : 05 57 56 01 90 Fax : 05 57 56 01 91
coutras@enosens.fr
Site internet : enosens.fr

Analyses	Tarif € HT 2024/2025	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac*	Interne	Forfai
PRECURSEURS DE THIOLS (Précurseurs du 3-mercaptohexan-1-ol)	250,00	100 ml	J + 10	μg/I	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse en tandem			
PROTEINES Dosage	95,00	100 ml	J + 10	g/100g	Méthode Kjeldal	1		
PROTEINES Test	15,00	37,5 cl	J	g/hl de Bentonite	Test à chaud		1	1
RAPPORT TANINS / ANTHOCYANES	20,00	37,5 cl	J	-	Calcul (IPT + Anthocyanes)		1	1
RESTE D'EXTRAIT	20,00	37,5 cl	J	-	Calcul (MV + TAV + AT + AV + G+F + SO2T)		1	1
SALMONELLES	23,00	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé sélectif			
SODIUM	10,00	100 ml	J + 2	mg/l	Emission de flamme			
SO2 ACTIF	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Calcul (TAV + pH + SO2 L)		1	1
SO2 LIBRE	5,00	37,5 cl	J	mg/l	Séquentielle Colorimétrique (Méthode usuelle)	1	1	1
	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Frantz Paul	1	1	1
SO2 TOTAL	7,50	37,5 cl	J	mg/l	(Méthode de référence) Séquentielle Colorimétrique	1	1	1
	12,50	37,5 cl	J	mg/l	(Méthode usuelle) Frantz Paul	1	_	1
STAPHYLOCOQUES à coaquiase positive à 37°	12,00	0.,00.		9	(Méthode de référence)	·		
(staphylococcus aureus et autres espèces) Dénombrement	29,00	100 ml	J + 10	UFC/mI	Culture sur milieu gélosé spécifique			
STABILITE TARTRIQUE (Potassium, Potassium limite)	25,00	37,5 cl	J+1	-	Stabulation à Froid + Emission de Flamme		1	
STYRENE	170,00	100 ml	J+7	μg/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
SUCRES REDUCTEURS	10,00	37,5 cl	J	g/l	IRTF (Méthode usuelle)		1	1
	10,00	37,5 cl	J	g/l	Lüff	1	1	1
SUCRES TOTAUX	12,50	37,5 cl	J	g/l	(Méthode de référence) Lüff après inversion		1	1
SUCRES TOTAUX	16,00	100 ml	J+3	g/I	Méthode enzymatique après hydrolyse à chaud	1		
(Glucose + Fructose + Saccharose) SULFATES TOTAUX	29,00	100 ml	J+4	g/l K2SO4	Chromatographie ionique			
SURPRESSION (CO2)	12,50	1 Bouteille	J	Bar	Aphrométrie	1	1	1
SURPRESSION	15,00	1 Bouteille	J + 3	Bars	Aphromètre	1		
à travers une capsule TANINS	15,00	37,5 cl	J	g/I	Calcul (Anthonymon + IDT)		1	1
TENUE AU FROID	12,50	37,5 cl	J + 10	-	(Anthocyanes + IPT) Test au froid		1	1
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE	10,00	37,5 cl	J	% vol	IRTF (Méthode usuelle)	1	1	1
	15,00	37,5 cl	J	% vol	Distillation / Densimétrie Electronique	1	1	1
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE	35,00	1 kg	J+3	% vol	(méthode de référence) Distillation et Densimétrie Electronique			
sur Marc de Raisin		70 cl	J+3		<u> </u>	1		-
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE BRUT à 20°C TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE REEL à 20°C	15,00			g/l	Densimétrie Electronique			
(spiritueux)	21,00	70 cl	J+3	g/l	Distillation et Densimétrie Electronique	1		
TURBIDITE	7,50	37,5 cl	J	NTU	Néphélométrie		· ·	1
VACATION	99,00	-	J	-	Coût horaire Calcul		1	<u> </u>
VOLUME CALCULE	10,00	75 cl	J	ml	(Poids net + MV)			
ZINC	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	✓		<u> </u>
PACKS BRETTANOMYES PCR / PHENOLS :	1							
BRETTANOMYCES PCR + PHENOLS VOLATILS	79,00	100 ml	J + 3	-	PCR quantitative + Chromatographie Gazeuse			
BRETTANOMYCES PCR + PHENOLS VOLATILS (30 à 60 échantillons par an)	75,00	100 ml	J + 3	-	PCR quantitative + Chromatographie Gazeuse			
BRETTANOMYCES PCR + PHENOLS VOLATILS (plus de 60 échantillons par an)	70,00	100 ml	J + 3	-	PCR quantitative + Chromatographie Gazeuse			
PACKS MATURITES (Prix par parcelle) : suivi de l'évolution de la maturité + 1 analyse GLORIES finale								
Maturité Dyostem + Glories	126,90	400 bales	J+1	-	-		1	
Maturité Phénolique (Méthode CASV) + Glories	126,90	400 baies	J + 1	_	-		1	
Maturité Dyostem + Maturité Phénolique (Méthode CASV) + Glories	150,90	400 baies	J+1	_	_		1	

*Accréditation COFRAC Essais sous le n°1-0521, portée disponible sur www.cofrac.fr

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

GTA Révision 11 du 01/09/2024 Page 4/4