

Analyses	Tarif € HT 2026/2027	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac*	Interne	Forfait
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/l	Enzymatique	✓	✓	✓
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/l	Enzymatique			
ACIDE CYANHYDRIQUE	150,00	100 ml	J + 9	µg/l	Spectrophotométrie UV			
ACIDE GLUCONIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique		✓	
ACIDE LACTIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique		✓	✓
ACIDE MALIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/l	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	10,00	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique	✓	✓	✓
	10,00	37,5 cl	J	Présence/Absence	Chromatographie Papier (Méthode de référence)	✓	✓	✓
ACIDE METATARTRIQUE	85,00	100 ml	J + 4	Présence/Absence	Spectrophotométrie UV			
ACIDE SORBIQUE	15,00	37,5 cl	J	mg/l	Entrainement Vapeur / Spectrophotométrie UV	✓	✓	✓
ACIDE TARTRIQUE	10,00	37,5 cl	J	g/l	IRTF (Méthode usuelle)		✓	✓
	10,00	37,5 cl	J	g/l	Spectrophotométrie UV visible (Méthode de référence)	✓	✓	✓
ACIDITE FIXE	7,50	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Calcul (AT + AV + SO ₂ T)		✓	✓
ACIDITE TOTALE	5,00	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	5,00	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Titrimétrie Potentiométrique	✓	✓	✓
	5,00	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Titrimétrie BBT (Méthode de référence)	✓	✓	✓
ACIDITE VOLATILE	10,00	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Enzymatique Calcul (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	15,00	37,5 cl	J	g d'H ₂ SO ₄ /l	Entrainement Vapeur / Titrimétrie (Méthode de référence)	✓	✓	✓
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 : - Exportation + Certificat de Pureté et Libre Vente	44,00	2 Bouteilles	J + 1	-	-	✓	✓	
- Concours	19,00	37,5 cl	J + 1	-	-	✓	✓	
- Contrôle Qualité	14,00	37,5 cl	J + 1	-	-	✓	✓	
- Duplicata, Prise en charge	5,00	-	J	-	-	✓	✓	
ANTHOCYANES	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Puissant Léon		✓	✓
ANTHOCYANES sur Baies	21,00	200 baies	J	mg/l	Puissant Léon		✓	
ARSENIC	22,00	100 ml	J + 4	µg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
AZOTE AMINÉ	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Enzymatique		✓	
AZOTE AMMONIACAL	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Enzymatique		✓	
AZOTE ASSIMILABLE	10,00	37,5 cl	J	mg/l	IRTF		✓	✓
BACTERIES ACETIQUES	25,00	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
BACTERIES LACTIQUES	25,00	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
BACTERIES TOTALES	20,00	37,5 cl	J + 8	UFC/100 ml	Culture sur milieu gélosé spécifique		✓	
BIERE : TAV, Masse volumique, Sucres HPLC, SO ₂ total, Ac Totale, pH, Couleur EBC et IBU	75,00	3 Bouteilles (3 x 33 cl)	J + 3	-	Amertume (IBU), Couleur EBC, CO ₂ 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 + Etanchéité)	200,00	50 bouchons	J + 7	-	ACHAT : Contrôle visuel, Diamètre, Ovalisation, Masse volumique, Taux d'humidité, Retour élastique après TPH			
BOUCHON Contrôle qualité LIEGE (Conformité)	250,00	70 bouchons	J + 10	-	LIVRAISON : Contrôle visuel, Caractéristiques dimensionnelles, Absorption, Capillarité, 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 Résistance au SO ₂	85,00	100 ml	J + 4	UFC/ml	TYP/BRETT - PCR quantitative HRM			
CADMIUM	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	✓		
CALCIUM	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Absorption Atomique		✓	
CARBAMATE D'ETHYLE	150,00	300 ml	J + 7	mg/l	Chromatographie gazeuse / Spectrométrie de Masse			
CASEINE ALLERGENE	100,00	100 ml	J + 3	mg/l	Dosage immuno-enzymatique			
CASSE PROTEIQUE	15,00	37,5 cl	J	g/hl de Bentonite	Test à chaud		✓	✓
CENDRES	28,00	100 ml	J + 5	g/l	Minéralisation par voie sèche et analyse gravimétrique	✓		
CHLORURES	38,00	100 ml	J + 4	mg (NaCl)/l	Chromatographie Ionique			
CO ₂ Concentration	10,00	37,5 cl	J	mg/l	IRTF	✓	✓	✓

Analyses	Tarif € HT 2026/2027	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac*	Interne	Forfait
CO2 Surpression	12,50	1 Bouteille	J	Bar	Aphrométrie	✓	✓	
COBALT	22,00	100 ml	J + 4	µg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
COLIFORMES TOTAUX	29,00	100 ml	J + 10	UFC/g	Culture sur milieu gélosé spécifique			
COLLECTE D'ÉCHANTILLONS À LA PROPRIÉTÉ (Forfait annuel)	500,00	-	J	-	-		✓	
COMPOSES SOUFRES NAUSEABONDS (méthanéthiol, éthanéthiol, 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		✓	
CUIVRE	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Absorption Atomique	✓	✓	✓
DECLARATION NUTRITIONNELLE	20,00	37,5 cl	J	-	-		✓	
DEGRE BRUX	12,50	2 x 37,5 cl	J	% (m/m)	Réfractométrie	✓	✓	
DEGRE PROBABLE SUR MOUT	10,00	37,5 cl	J	% vol	IRTF		✓	✓
DEGRE REFRACTOMETRIQUE	5,00	37,5 cl	J	% vol	Réfractométrie		✓	✓
DEGRE TOTAL	20,00	37,5 cl	J	% vol	Calcul (TAV + Sucres)		✓	✓
DEGUSTATION /Echantillon	7,50	37,5 cl	J	-	Dégustation		✓	
DEGUSTATION /Heure	80,00	37,5 cl	J	-	Dégustation		✓	
DEGUSTATION DESCRIPTIVE /Echantillon	10,00	37,5 cl	J	-	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	-	-		✓	
DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	15,00	37,5 cl	J	Présence/Absence	Chromatographie Papier	✓	✓	
DO visible (DO 420 nm)	5,00	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
DO visible (DO 520 nm)	5,00	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
DO visible (DO 620 nm)	5,00	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
EFFLUENTS - Azote Assimilable	18,00	500 ml	J + 4	mg/l	Méthode automatisée			
EFFLUENTS - DBO5 (Demande biologique en oxygène)	50,00	500 ml	J + 9	mg/l	Oxymétrie			
EFFLUENTS - DCO (Demande chimique en oxygène)	26,00	500 ml	J + 3	mg/l	Spectrophotométrie			
EFFLUENTS - MES (Matières En Suspension)	29,00	500 ml	J + 3	mg/l	Filtration + pesée			
EPIFLUORESCENCE (levures, bactéries acétiques et bactéries lactiques)	45,00	100 ml	J + 4	-	Epifluorescence			
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		✓	
ESSAI DE MUTAGE	20,00	75 cl	J	mg/l	-			
ETHANAL (Acétaldéhyde)	21,00	300 ml	J + 3	mg/l	Enzymatique			
ETHANOL	50,00	100 ml	J + 4	% vol	Chromatographie Gazeuse / Détecteur à ionisation de flamme	✓		
EXPORT LIQUEURS ET CREMES comprenant le certificat de Libre Vente (acidité totale, aldéhydes totaux, composés volatils par chromatographie, edulcorants en sucres invertis, extrait sec total, masse volumique, pH, TAV et somme des alcools supérieurs)	120,00	2 Bouteilles (2 x 70 cl)	J + 4			✓		
EXAMEN MICROSCOPIQUE	20,00	37,5 cl	J + 1	-	Microscopie		✓	
EXTRACTION pour CONTROLE DE MATURITE	5,00	200 baies	J	-	Pressurage		✓	
EXTRAIT SEC REDUIT	25,00	37,5 cl	J	g/l	Calcul (MV+TAV+AV+Sucre)		✓	✓
EXTRAIT SEC TOTAL	20,00	37,5 cl	J	g/l	Calcul (MV+TAV+AV)		✓	✓
FER	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Absorption Atomique	✓	✓	✓
FLORE TOTALE	17,00	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
GEOSMINE	80,00	100 ml	J + 4	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
GLUCIDES	10,00	37,5 cl	J	g/100 ml	Calcul		✓	✓
GLUCOSE + FRUCTOSE	10,00	37,5 cl	J	g/l	Enzymatique	✓	✓	✓
GLUTEN ALLERGENE	100,00	100 ml	J + 4	mg/l	Recherche immuno-enzymatique			
GLYCEROL	22,00	100 ml	J + 3	g/l	Enzymatique			
GLYCOLS (Éthylène 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			
HALOANISOLS + HALOPHENOLS Contrôle d'atmosphère	250,00	Capteur	J + 5	ng/m3	Extraction / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
HALOANISOLS + HALOPHENOLS sur Bouchons (TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP, TBP)	160,00	20 bouchons	J + 9	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
HALOANISOLS + HALOPHENOLS sur Vin (TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP, TBP)	140,00	100 ml flacon de verre impératif	J + 4	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
HALOANISOLS sur Bouchons (TCA, TeCA, PCA, TBA)	75,00	20 bouchons	J + 5	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		

Analyses	Tarif € HT 2026/2027	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac*	Interne	Forfait
HALOANISOLE sur Vin (TCA, TeCA, PCA, TBA)	65,00	100 ml flacon de verre impératif	J + 4	ng/l	Micro-extraction en phase solide / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse	✓		
HISTAMINE Dosage	130,00	100 ml	J + 7	mg/l	Chromatographie Liquide Haute Performance / Fluorimétrie			
HYDROCARBURES	290,00	300 ml	J + 4	mg/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
IBMP (2-isobutyl-3-méthoxypyrazine) sur Raisins, Moût ou Vin	100,00	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		✓	
INDICE DE COLMATAGE - CFLA	20,00	2 x 75 cl	J + 1	-	Critères de Filtration LA		✓	
INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX	10,00	37,5 cl	J	-	IRTF (Méthode usuelle)		✓	✓
	10,00	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
INTENSITE COLORANTE MODIFIEE (ICM)	15,00	37,5 cl	J	-	Spectrophotométrie UV visible	✓	✓	✓
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	20,00	37,5 cl	J + 7	UFC/100 ml	Culture sur milieu gélosé spécifique		✓	
LINDANE	80,00	200 ml	J + 5	µg/g	SBSE / Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse			
LYSOZYME	95,00	100 ml	J + 4	mg/l	Dosage immuno-enzymatique			
MAGNESIUM	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
MANGANESE	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
MASSE VOLUMIQUE	5,00	37,5 cl	J	g/l	Densimétrie Electronique	✓	✓	✓
MATURITE DYOSTEM : 1 prélèvement	40,00	300 baies	J + 1	-	-		✓	
2 prélèvements	79,00	300 baies	J + 1	-	-		✓	
3 prélèvements et plus	107,00	300 baies	J + 1	-	-		✓	
MATURITE DYOSTEM + CASV 1 prélèvement	49,00	300 baies	J + 1	-	-		✓	
2 prélèvements	98,00	300 baies	J + 1	-	-		✓	
3 prélèvements et plus	133,00	300 baies	J + 1	-	-		✓	
MATURITE GLORIES	50,00	400 baies	J + 1	-	Glories		✓	
MATURITE PHENOLIQUE - METHODE CASV 1 prélèvement	40,00	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	15,00	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	-	-	✓	✓	
MCR - VIN ENRICHI PAR MCR	49,00	2 x 75 cl	J	-	-		✓	
MERCURE	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	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			
MOISSISSURES	19,00	100 ml	J + 7	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
OBSCURATION	19,00	70 cl	J + 3	g/l	Calcul			
OCHRATOXINE A	45,00	100 ml	J + 6	µg/l	Immuno-enzymatique			
OXYGENE DISSOUT	19,00	1 bouteille	J + 3	mg/l	Oxymétrie			
OXYGENE DISSOUT mesure sur Site	70,00	-	J	mg/l	Oxymétrie		✓	
PACK Q-PCR NON-SACCHAROMYCES POUR ROUGE (Brettanomyces bruxellensis, Hanseniaporu uvarum, Lachancea thermotolerans, Metschnikowia pulcherrima, Pichia kluyveri, Torulaspora delbrueckii)	250,00	100 ml	J + 4		Q-PCR			
PESTICIDES RESIDUS : 170 molécules + Fosetyl-Al + acide phosphonique + Glyphosate + Glufosinate + Cuivre	210,00	100 ml	J + 9	µg/l	Chromatographie Gazeuse / Spectrométrie de Masse en tandem / Chromatographie liquide / Spectrométrie de Masse en tandem	✓		
pH	5,00	37,5 cl	J	-	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	5,00	37,5 cl	J	-	Potentiométrie (Méthode de Référence)	✓	✓	✓
PHENOLS VOLATILS	30,00	100 ml	J + 3	µg/l	Chromatographie Gazeuse			
PHOSPHATES	38,00	100 ml	J + 9	mg/l	Chromatographie Ionique			
PHOSPHORE	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif			
PHTALATES (8 molécules : BBP, DBP, DEHP, DEP, DIDP, DINP, DMP, DIBP)	120,00	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		✓	
PLOMB	22,00	100 ml	J + 4	mg/l	Absorption Atomique / Spectrométrie d'émission optique à plasma à couplage inductif	✓		
POIDS DES 100 BAIES	7,50	200 Baies	J	g	Pesée		✓	
POIDS NET	7,50	75 cl	J	g	Pesée		✓	✓
POTASSIUM	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Emission de Flamme	✓	✓	✓
POUVOIR CALORIQUE	15,00	37,5 cl	J	Kcal/100 ml	Calcul (TAV + G+F)		✓	✓
PRECURSEURS DE THIOLS (Précurseurs du 3-mercaptophexan-1-ol)	250,00	100 ml	J + 10	µg/l	Chromatographie Liquide / Spectrométrie de Masse en tandem			

Analyses	Tarif € HT 2026/2027	Volume d'échantillon	Délai	Unités	Méthode Analyse	Cofrac*	Interne	Forfait
PROTEINES Test	15,00	37,5 cl	J	g/hi de Bentonite	Test à chaud		✓	✓
RAPPORT TANINS / ANTHOCYANES	20,00	37,5 cl	J	-	Calcul (IPT + Anthocyanes)		✓	✓
RESTE D'EXTRAIT	20,00	37,5 cl	J	-	Calcul (MV + TAV + AT + AV + G+F + SO2T)		✓	✓
SALMONELLES	65,00	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé sélectif			
SODIUM	15,00	100 ml	J + 2	mg/l	Emission de flamme	✓		
SO2 ACTIF	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Calcul (TAV + pH + SO2 L)		✓	✓
SO2 LIBRE	5,00	37,5 cl	J	mg/l	Séquentielle Colorimétrique (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Frantz Paul (Méthode de référence)	✓	✓	✓
SO2 TOTAL	10,00	37,5 cl	J	mg/l	Séquentielle Colorimétrique (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	15,00	37,5 cl	J	mg/l	Frantz Paul (Méthode de référence)	✓	✓	✓
STAPHYLOCOQUES à coagulase positive à 37° (staphylococcus aureus et autres espèces) Dénombrement	29,00	100 ml	J + 10	UFC/ml	Culture sur milieu gélosé spécifique			
STABILITE TARTRIQUE (Potassium, Potassium limite)	25,00	37,5 cl	J + 1	-	Stabulation à Froid + Emission de Flamme		✓	
STYRENE	140,00	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)		✓	✓
	10,00	37,5 cl	J	g/l	Lüff (Méthode de référence)	✓	✓	✓
SUCRES TOTAUX	12,50	37,5 cl	J	g/l	Lüff après inversion		✓	✓
SUCRES TOTAUX (Glucose + Fructose + Saccharose)	16,00	100 ml	J + 3	g/l	Méthode enzymatique après hydrolyse à chaud	✓		
SULFATES TOTAUX	29,00	100 ml	J + 4	g/l K2SO4	Chromatographie ionique	✓		
SURPRESSION (CO2)	12,50	1 Bouteille	J	Bar	Aphrométrie	✓	✓	✓
SURPRESSION à travers une capsule	15,00	1 Bouteille	J + 3	Bars	Aphromètre	✓		
TANINS	15,00	37,5 cl	J	g/l	Calcul (Anthocyanes + IPT)		✓	✓
TENUE AU FROID	12,50	37,5 cl	J + 10	-	Test au froid		✓	✓
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE	10,00	37,5 cl	J	% vol	IRTF (Méthode usuelle)	✓	✓	✓
	15,00	37,5 cl	J	% vol	Distillation / Densimétrie Electronique (méthode de référence)	✓	✓	✓
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE sur Marc de Raisin	35,00	1 kg	J + 3	% vol	Distillation et Densimétrie Electronique			
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE BRUT à 20°C	15,00	70 cl	J + 3	g/l	Densimétrie Electronique	✓		
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE REEL à 20°C (spiritueux)	21,00	70 cl	J + 3	g/l	Distillation et Densimétrie Electronique	✓		
TURBIDITE	7,50	37,5 cl	J	NTU	Néphélométrie		✓	✓
VACATION	99,00	-	J	-	Coût horaire		✓	
VOLUME CALCULE	10,00	75 cl	J	ml	Calcul (Poids net + MV)		✓	✓
ZINC	22,00	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	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	127,00	400 baies	J + 1	-	-		✓	
Maturité Phénolique (Méthode CASV) + Glories	127,00	400 baies	J + 1	-	-		✓	
Maturité Dyostem + Maturité Phénolique (Méthode CASV) + Glories	151,00	400 baies	J + 1	-	-		✓	

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

Autres molécules, nous consulter

Prix susceptibles de variations en cas de sous-traitance