

LISTE DES METHODES UTILISEES AVEC LEURS CARACTERISTIQUES



Sans exigence particulière du client, le laboratoire applique la méthode citée en premier ci-dessous. Cependant, il se réserve la possibilité d'utiliser les autres méthodes en cas de panne, de suspension d'accréditation, d'exigences réglementaires, de matrice inappropriée, etc... Dans tous les cas les méthodes employées apparaissent sur le rapport d'analyse.

Les méthodes hors accréditation sont notées d'un ².

Le délai de réalisation des analyses est de 1 ou 2 jours. Pendant la période de vinification, le délai est réduit à ½ ou 1 journée pour les échantillons du millésime en cours. Les essais de stabilité tartrique nécessitent 6 jours.

Paramètre	Méthode utilisée	Code informatique (OENOLINK)	Plage d'utilisation	Limite quantification	Incertitude
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel	AAC KONE	0,10 – 10,00 g/l	0,10 g/l	si ≤ 0,40 g/l ± 0,06 g/l si > 0,40 g/l ± 16%
Acide ascorbique	Iodométrie ²	AC Ascorb.	7 – 300 mg/l	nd	nd
Acide benzoïque (recherche)	Chromatographie en Couche Mince ²	BENZOÏC RECH	<i>analyse qualitative</i>		
Acide citrique	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel ²	AC CITRIQ	30 – 400 mg/l	nd	nd
Acide lactique	I.R.T.F. ²	LACTIQ FOSS	0,5 – 3,0 g/l	nd	nd
Acide L-lactique	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel	LACTIQ KONE	0,2 - 6,0 g/l	0,2 g/l	si ≤ 0,6 g/l ± 0,1 g/l si > 0,6 g/l ± 16%
Acide malique	I.R.T.F. ²	MALIQ FOSS	0,4 – 5,0 g/l	nd	nd
Acide L-malique	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel	MALIQ KONE	0,2 – 8,0 g/l	0,2 g/l	si ≤ 0,5 g/l ± 0,1 g/l si > 0,5 g/l ± 22%
Acide salicylique (Recherche)	Chromatographie en Couche Mince ²	SALICYLIQ RECH	<i>analyse qualitative</i>		
Acide sorbique (Recherche)	Chromatographie en Couche Mince	SORBIQ RECH	<i>analyse qualitative : limite de détection = 10mg/L</i>		
Acide tartrique	I.R.T.F. ²	AC TART FOSS	1 – 10 g/l	nd	nd
	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel ²	AC TART KONE	1 – 9 g/l	nd	nd
Acidité totale	I.R.T.F.	AT FOSS (H ₂ SO ₄)	2,90 – 6,00 g/l H ₂ SO ₄	/	± 6%
		AT FOSS (Tartrique)	4,40 – 9,20 g/l ac. tart.	/	± 6%
		AT FOSS (meq)	59,0 – 123,0 meq/l	/	± 6%
	Titrimétrie au bleu de bromothymol	AT BBT (H ₂ SO ₄)	2,00 – 10,00 g/l H ₂ SO ₄	/	± 6%
		AT BBT (Tartrique)	3,00 – 15,30 g/l ac. tart.	/	± 6%
AT BBT (meq)	40,0 – 204,0 meq/l	/	± 6%		
Acidité volatile	I.R.T.F. ²	AV FOSS (H ₂ SO ₄)	0,12 – 1,38 g/l H ₂ SO ₄	0,12 g/l H ₂ SO ₄	si ≤ 0,37 g/l ± 0,07 g/l si > 0,37 g/l ± 20%
		AV FOSS (CH ₃ COOH)	0,15 – 1,69 g/l CH ₃ COOH	0,15 g/l CH ₃ COOH	si ≤ 0,45 g/l ± 0,09 g/l si > 0,45 g/l ± 20%
		AV FOSS (meq)	2,4 – 28,2 meq/l	2,4 meq/l	si ≤ 7,5 meq/l ± 1,4 meq/l si > 7,5 meq/l ± 20%
	Calcul à partir de l'acide acétique	AVCal (H ₂ SO ₄)	0,11 – 8,19 g/l H ₂ SO ₄	0,11 g/l H ₂ SO ₄	si ≤ 0,38 g/l ± 0,06 g/l si > 0,38 g/l ± 16%
		AVCal (CH ₃ COOH)	0,14 – 10,00 g/l CH ₃ COOH	0,13 g/l CH ₃ COOH	si ≤ 0,46 g/l ± 0,07 g/l si > 0,46 g/l ± 16%
		AVCal (meq)	2,3 – 167,2 meq/l	2,2 meq/l	si ≤ 7,6 meq/l ± 1,2 meq/l si > 7,6 meq/l ± 16%
	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	AV DIS (H ₂ SO ₄)	0,11 – 4,90 g/l H ₂ SO ₄	0,11 g/l H ₂ SO ₄	si ≤ 0,53 g/l ± 0,07 g/l si > 0,53 g/l ± 13%
		AV DIS (CH ₃ COOH)	0,14 – 6,00 g/l CH ₃ COOH	0,14 g/l CH ₃ COOH	si ≤ 0,65 g/l ± 0,09 g/l si > 0,65 g/l ± 13%
		AV DIS (meq)	2,3 – 100 meq/l	2,3 meq/l	si ≤ 10,8 meq/l ± 1,4 meq/l si > 10,8 meq/l ± 13%
Azote ass. /moût	I.R.T.F. ²	NH4 FOSS	90 – 300 mg/l	nd	nd
CO ₂ (dioxyde de carbone)	I.R.T.F. ²	CO2 FOSS	100 – 2000 mg/l	nd	nd
Cuivre	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel (² sur vins rouges)	CU KONE	0,12 – 2,50 mg/l	0,12 mg/l	± 30%
Densité 20°C/20°C	I.R.T.F. ²	Densité FOSS	0,9887 – 0,9998	/	± 0,0009
	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Densité DMA5000	0,98170 – 1,01180	/	± 0,00015
Diglycoside du malvidol (recherche)	Chromatographie papier ²	HYBRIDES	<i>analyse qualitative</i>		
DO 420	Spectrophotométrie ²	DO420	0,01 – 4,5	nd	nd
DO 520	Spectrophotométrie ²	DO520	0,01 – 6,0	nd	nd
DO 620	Spectrophotométrie ²	DO620	0,01 – 1,3	nd	nd
Extrait sec réduit	Calcul à partir de l'extrait sec total et du glucose, fructose ²	ES Red	<i>paramètre calculé</i>		

nd = non déterminée

Paramètre	Méthode utilisée	Code informatique (OENOLINK)	Plage d'utilisation	Limite quantification	Incertitude
Extrait sec total	Calcul à partir du titre alcoométrique volumique, de l'acidité volatile et de la masse volumique ²	ES D	paramètre calculé		
Fer	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel	FER KONE	0,5 -10,0 mg/l	0,5 mg/l	si ≤ 2,0 mg/l ± 0,3mg/l si >2,0 mg/l ± 17%
Glucose+fructose	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel	GLUFU KONE	0,3 – 96,3 g/l	0,3 g/l	si ≤ 1,5 g/l ± 0,2 g/l si > 1,5 g/l ± 12%
	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel après inversion ²	GLUFU hydro.	0,3 – 96,3 g/l	nd	nd
Glucose, Fructose	I.R.T.F. ²	GLUFU FOSS	2 – 250 g/l	nd	nd
Indice de colmatage	Filtration ²	IC	3 - 120	nd	nd
Indice de Polyphénols Totaux (DO 280)	Spectrophotométrie ²	IPT (DO280)	5 - 60	nd	nd
Ions ferrocyanogènes (recherche)	Test à l'alun de fer ²	Test ferrocyanure	analyse qualitative		
Masse volumique à 20°C	I.R.T.F. ²	MV FOSS	0,9800 – 1,0000 g/cm ³	/	± 0,0009 g/cm ³
	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	MV DMA5000	0,98000 – 1,01000 g/cm ³	/	± 0,00015 g/cm ³
Oxygène dissous	Sonde LDO ²	O2 diss.	1 – 20 mg/l	nd	nd
pH	I.R.T.F.	PH FOSS	2,90 – 3,90	/	± 0,10
	Potentiométrie manuelle	PH MANU	2,70 – 7,00	/	± 0,06
Pouvoir Calorique	Calcul à partir du TAV et du glucose, fructose ²	Pouvoir calorique	paramètre calculé		
Protéines	Test à la chaleur ²	PROT2 (Δ NTU)	0 - 100	nd	nd
	Prostab ²	PROT mDO	0 - 750	nd	nd
Saccharose	Calcul à partir des sucres totaux et du Glucose+fructose ²	Saccharose	1- 125 g/l	nd	nd
SO ₂ L (dioxyde de soufre libre)	I.R.T.F.	SO2L FOSS	7 – 58 mg/l	7 mg/l	si ≤ 30 mg/l ± 7 mg/l si > 30 mg/l ± 25%
	Iodométrie manuelle	SO2L IODO vin sans ac. ascorb.	7 – 300 mg/l	7 mg/l	si ≤ 30 mg/l ± 7 mg/l si > 30 mg/l ± 25%
		SO2L IODO ASC vin avec ac. ascorb.	7 – 300 mg/l	7 mg/l	si ≤ 30 mg/l ± 7 mg/l si > 30 mg/l ± 25%
	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	SO2L FP	7 – 500 mg/l	7 mg/l	si ≤ 30 mg/l ± 7 mg/l si > 30 mg/l ± 25%
SO ₂ T (dioxyde de soufre total)	I.R.T.F.	SO2T FOSS	10 – 156 mg/l	10 mg/l	si ≤ 60 mg/l ± 9 mg/l si > 60 mg/l ± 15%
	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	SO2T IODO vin sans ac. ascorb.	10 – 300 mg/l	10 mg/l	si ≤ 40 mg/l ± 6 mg/l si > 40 mg/l ± 15%
		SO2T IODO ASC vin avec ac. ascorb.	10 – 300 mg/l	10 mg/l	si ≤ 40 mg/l ± 6 mg/l si > 40 mg/l ± 15%
	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	SO2T FP	10 – 500 mg/l	10 mg/l	si ≤ 40 mg/l ± 6 mg/l si > 40 mg/l ± 15%
Stabilité à 55°C	30 minutes à l'étuve 55°C ²	Tenue à 55°C	analyse qualitative		
Stabilité tartrique	Stabulation 6 jours à – 4°C ²	Tenue au froid	analyse qualitative		
Sucres réducteurs	Titrimétrie à la Liqueur de Fehling ²	SUC FEHLING	1- 125 g/l	nd	nd
Sucres totaux / moût	I.R.T.F. ²	SUC MOUT FOSS	150 - 300 g/l	nd	nd
	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ²	SUC MOUT DMA	150 - 300 g/l	nd	nd
Sucres totaux / vins	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel après inversion ²	Sucres totaux KONE	1- 96,3 g/l	nd	nd
	Titrimétrie à la Liqueur de Fehling après inversion ²	Sucres totaux FEHL	2 – 125 g/l	nd	nd
Surpression	Aphrométrie (² sur capsule)	SURPRESSION (bar)	0 – 10 bar	/	± 0,7 bar
		SURPRESSION (Pa)	0. 10 ⁵ – 10. 10 ⁵ Pa	/	± 0,7. 10 ⁵ Pa
		SURPRESSION (atm)	0 – 9,9 atm	/	± 0,7 atm
Tanins	Spectrophotométrie ²	TANINS	0 – 4 g/l	nd	nd
Tenue à l'air	Après 24h ²	Tenue à l'air	analyse qualitative		
Titre alcoométrique volumique	I.R.T.F.	AL FOSS	9,00 – 15,00 % vol.	/	± 0,13 % vol.
	Spectrophotométrie réflectance proche IR	AL INFRA Vin tranquille	10,11 – 15,88 % vol	/	± 0,13 % vol.
		AL INFRA Vin effervescent	10,11 – 15,88 % vol	/	± 0,16 % vol.
	Distillation/Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	AL DIS Vin tranquille	4,00 – 18,00 % vol	/	± 0,12 % vol.
AL DIS EFF Vin effervescent		4,00 – 18,00 % vol	/	± 0,15 % vol.	
Titre alcoométrique volumique total	Calcul à partir du TAV et du glucose, fructose	AL TOTAL Vin tranquille	4,00 – 18,00 % vol	/	± 0,14 % vol.
		AL TOTAL Vin effervescent	4,00 – 18,00 % vol	/	± 0,16 % vol.
Turbidité	Néphélométrie ²	TURB	0,01 – 150 NTU	nd	nd
Volume Net Bouteille	Pesée ²	Volume Net	0,00 – 300,00 cl	nd	nd

nd = non déterminée