



Accréditations n°
1-5752
1-5753
1-5754
1-5755
1-5805
Liste des sites et portées
disponible sur www.cofrac.fr

NOM
ADRESSE
.....
.....
TÉLÉPHONE

N° dossier
Date réception :
N° Client
Visa réception:

| ENVOI DES RÉSULTATS (à cocher) | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| e-mail | Fax | Courrier |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Préciser le numéro de fax ou l'adresse e-mail. | | |

Pour l'envoi des résultats par fax ou par e-mail Il est impératif de préciser le **numéro** ou l'**adresse**. Si vous les avez déjà fournis lors d'une précédente demande d'analyse, cocher simplement la case correspondante.

| ÉCHANTILLONS | |
|--------------|---|
| N° | Couleur ; Cuve ; Appellation ; Millésime ; Etc. |
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |

Analyses de production

ÉCHANTILLONS CONCERNÉS

Analyse de **MATURITÉ** (raisin ou moût) : *pH, AT, Sucres, Degré en puissance, IM*.....

Analyse de **MATURITÉ AZOTE** (raisin ou moût) :
pH, AT, Sucres, Degré en puissance, IM, Azote assimilable.....

Analyse de **MATURITÉ COMPLETE** (raisin ou moût) :
pH, AT, Sucres, Degré en puissance, IM, Azote assimilable, Acide malique, Acide tartrique, Potassium.....

Degré alcoolique total (moût en fermentation et vin) : *Degré acquis, G+F, Degré total*.....

Suivi de **FERMENTATION** : *G+F, « Malo », Volatile*.....

Suivi de **FERMENTATION + TAV**: *G+F, « Malo », Degré acquis, Volatile*.....

Analyse **PROFIL** : *pH, AT, Degré acquis, Degré en puissance, G+F, Malo, Volatile, SO2 libre, SO2 total*.....

Azote assimilable.....

Analyses de Surveillance

Analyse **SURVEILLANCE** : *Volatile, SO2 libre, SO2 total*.....

Analyse **À REVOIR** : *G+F, Malique, lactique, Volatile, SO2 libre, SO2 total*.....

Analyse **DUO** (Deux paramètres à choisir parmi ceux de l'analyse « à revoir »).....

.....

Analyse de **Suivi de Prise de Mousse** : *G+F, Surpression*.....

COMMANDE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES

Le présent document est un contrat ponctuel passé entre le donneur d'ordre (client) et le Laboratoire Inovalys – site de Tours (fournisseur).

Prélèvement et transport de l'échantillon

Le prélèvement est réalisé par le donneur d'ordre. Le prélèvement doit être réalisé dans la masse du vin pour être le plus représentatif possible. Tous les accessoires servant au prélèvement seront nettoyés et rincés avec le même vin (robinet, tuyau de prélèvement etc.). Plus le volume de l'échantillon est faible plus le risque d'une contamination est important. L'échantillon devra se présenter en récipient plein et bouché hermétiquement (sauf vins en fermentation).

Le transport devra se faire rapidement après le prélèvement et à l'abri de l'air et de la chaleur (notamment en période de fermentation). L'échantillon sera analysé tel qu'il est amené au Laboratoire Inovalys – site de Tours. Ce dernier pourra émettre des réserves quant aux résultats fournis (exemple : dosage du soufre libre sur un échantillon en vidange ou sans obturation).

Identification des échantillons

Les échantillons doivent être correctement identifiés sur le contenant (éviter l'identification sur le bouchon). L'identification des échantillons et le type d'analyse demandé est reporté sur la présente feuille de « commande d'analyses ».

Analyses sous accréditation

Pour les moûts et les vins en cours d'élaboration réputés instables, les rapports d'analyses ne sont pas délivrés sous logo Cofrac. Pour les vins, ils peuvent l'être sur demande pour les déterminations pour lesquelles le laboratoire est accrédité (portée consultable sur le site du COFRAC) <https://tools.cofrac.fr/annexes/sect1/1-6805.pdf>

Certains types d'analyses sont par défaut rendus sous accréditation : Analyses pour exportation, Concours et Auto – Contrôles AOC.

Demandes particulières

Toutes les demandes ou observations particulières peuvent être précisées dans les rubriques « OBSERVATIONS » et dans « REVUE DE CONTRAT ».

Méthodes d'analyses par défaut

Sans demande particulière du donneur d'ordre, les méthodes mises en œuvre par défaut sont les suivantes :

pH, Acidité totale *potentiométrie automatisée ou IRTF*,
Titre alcoométrique volumique *IRTF*
Teneur en sucre des raisins et des moûts *réfractométrie et densimétrie ou IRTF*,
Glucose+Fructose *méthode automatique en flux continu ou IRTF*,
Degré en puissance *teneur en Glucose+Fructose divisée par 16,83*.
Acide malique et acide lactique *méthode enzymatique en flux continu ou IRTF*,
Acidité volatile, SO₂ libre et SO₂ total *méthode automatique en flux continu*,
CO₂ *Carbodoseur ou IRTF*,
Test de présence de protéines *tanisage et chauffage à 80°C*.

Délai d'analyse

Le délai moyen est de 24h. Les échantillons arrivés au laboratoire jusqu'à 14h sont analysés dans la journée pour toutes les déterminations courantes. Si une ou des déterminations ne peuvent cependant être réalisées, les échantillons sont conservés en chambre froide jusqu'à la reprise des analyses. Dans ce cas un rapport partiel peut être envoyé au donneur d'ordre le jour même. La détermination de la surpression nécessite une mise à l'équilibre et est réalisée le lendemain de l'arrivée au laboratoire.

Transmission des résultats

Les résultats parviennent au donneur d'ordre par le mode de transmission souhaité. Si vous désirez une transmission par télécopie, indiquez précisément votre numéro de FAX. Si vous désirez une transmission en version PDF par courrier électronique, indiquez de **manière lisible et précise** votre adresse E-mail. En l'absence de ces renseignements, les résultats sont envoyés par courrier. Les résultats de l'analyse ne sont transmis qu'au donneur d'ordre. Les résultats ne pourront être transmis à un tiers qu'à la demande expresse du donneur d'ordre.

Les rapports d'analyses sont établis au moyen d'un logiciel et sont validés par signature selon des modalités qui garantissent l'identité du signataire et l'intégrité du document. A ce titre, et compte tenu du fait qu'ils sont validés électroniquement ces documents électroniques font foi. Une copie de ce rapport électronique est conservée par le laboratoire pendant 5 ans.

L'authenticité du message mail est assurée par l'adresse électronique de l'émetteur. Cependant, ceci n'exclut pas que des risques d'usurpation d'identité existent. La messagerie électronique présente un niveau de sécurité comparable au courrier postal, des risques d'interception du message existent. Dans ce cas la responsabilité du Laboratoire Inovalys – site de Tours ne pourra en aucun cas être mise en cause. Les adresses électroniques d'envoi de l'émetteur sont :

Erwan LOAEC <eloac@departement-touraine.fr>; Bruna MARTI TREVISAN SORIANO <bmartitrevisan@departement-touraine.fr>

Conservation des échantillons après analyse

Les échantillons sont conservés au plus 48 heures après transmission des résultats. Ils sont conservés à température ambiante. En cas de reprise de ces échantillons pour analyse supplémentaire, les résultats obtenus peuvent ne plus être représentatifs de la réalité du lot d'origine.

Tarifification des analyses

Chaque année paraissent les tarifs du Laboratoire Inovalys – site de Tours. Des extraits peuvent être communiqués sur demande.

Validité du contrat

La durée de validité du contrat ne vaut que pour la présente commande d'analyse. La signature de la « commande d'analyse œnologique » par le donneur d'ordre vaut acceptation du présent contrat. Si ce document n'est pas signé mais seulement informé de façon suffisante pour réaliser les analyses, le laboratoire procédera aux analyses considérant le contrat validé.

Application des procédures T-C/P/001 et T-CSEC/P/002

file:///G:/DGS/IDT/02_MGT_QUAI03_DOCUMENTS/02_REF_INTERNES/Procedures_Techniques/OEN/Document_associé_5_T-CP001_OENOEN_v9.docx (03/03/2020)

REVUE DE CONTRAT

| Date | Type de contact (Téléphone, fax...) | Nature de l'échange | Visa |
|-------------|---|----------------------------|-------------|
| | | | |

OBSERVATIONS

Analyses réglementairesAnalyse d'Auto-Contrôle AOC sous accréditation Cofrac..... Analyse **CONCOURS** sous accréditation Cofrac (*préciser les Déterminations*) **Analyses en vue de la MISE EN BOUTEILLES**Mise en bouteilles « **Rouge** » : *Fer, CO2*..... Mise en bouteilles « **Blanc ou Rosé** » : *Fer, Cuivre, CO2, Protéines*..... Tirage **Mousseux** : *Fer, Cuivre, CO2, Azote assimilable*..... Tests de **Stabilité Tartrique (75cl Mini)** : *Température de saturation*..... *Test de mini-contact*..... Test de **Filtrabilité (75cl mini)** : *Indices de colmatage, IC / ICM*..... Test de **Stabilité protéiques** : *Protéines précipitables à chaud*..... Risques de **Précipitations Métalliques** : *Fer, Cuivre*..... **Analyses de POST-MISE**Analyse des paramètres d'**Oxydo-Réduction** : *Oxygène dissous, CO₂, SO₂ libre*.....

(Bouteille pleine et fermée)

Analyses microbiologiquesNumération de levures..... Numération des *Brettanomyces*..... Numération des bactéries lactiques..... Numération des bactéries acétiques..... Numération des moisissures..... **Analyses Organoleptiques****DÉGUSTATION DES VINS**Dégustation complète (Descriptive)..... Dégustation simple (Identification de déviation aromatique) **Autres Analyses****OBSERVATIONS :****Bon pour accord,**

Signature du client :