COMMANDE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES

(VOIR CONDITIONS EN PAGE 3)

NOM .....
ADRESSE .....
.....
.....
TÉLÉPHONE .....

ENVOI DES RÉSULTATS *(à cocher)*		
e-mail	*Fax*	*Courrier*

Préciser le numéro de fax ou l'adresse e-mail.

Réservé au Laboratoire

N° dossier.....:

Date réception .:

Visa réception..:

En cochant cette case, je signale ne pas vouloir d'analyses sous couvert de l'accréditation du Cofrac : ☐

ÉCHANTILLONS

N°	Couleur ; Cuve ; Appellation ; Millésime ; Etc.	N° Chrono
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, SO2total*..... ☐

Azote assimilable..... ☐

Analyses de Surveillance

Analyse **SURVEILLANCE :** *Volatile, SO2 libre, SO2total*..... ☐

Analyse **À REVOIR :** *G+F, Malique, lactique, Volatile, SO2 libre, SO2total* ..... ☐

Suivi de la **FERMENTATION MALOLACTIQUE :** *« Malo : ac. lactique et ac. malique », Volatile* ..... ☐

Analyse **DUO** (2 paramètres à choisir parmi ceux de l'analyse « Fermentation malolactique »)..... ☐

.....

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

(Suite des analyses proposées en dernière page)

COMMANDE D'ANALYSES OENOLOGIQUES

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

Conditions Générales de Vente
Les conditions générales de prestation et de vente en vigueur sont disponibles sur le site www.inovalys.fr

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
Les rapports d'analyses sont délivrés par défaut sous couvert de l'accréditation Cofrac pour les déterminations pour lesquelles le laboratoire est accrédité. Portée disponible sur le site du COFRAC - https://tools.cofrac.fr/annexes/sect1/1-7141.pdf

Seules les matrices et les caractéristiques mesurées décrites dans la portée d'accréditation sont couvertes par l'accréditation.
Le donneur d'ordre a la possibilité de solliciter des analyses non couvertes par l'accréditation Cofrac en cochant la case spécialement dédiée en page 1. Ce choix implique que les rapports ne sont pas rendus sous accréditation, et sont par conséquent ni présumés conformes au référentiel d'accréditation, ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux. Toutefois, l'émission hors accréditation de rapports sur des prestations incluses dans la portée d'accréditation est interdite dans certaines situations précisées dans le document Cofrac GEN REF 11 ¶7.2 (disponible sur www.cofrac.fr). Les rapports d'analyses ayant vocation à être affichés ou transmis à des tiers sont obligatoirement 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 ……	*Potentiométrie automatisée ou IRTF*
Acidité totale ……..	*Potentiométrie automatisée ou IRTF*
Titre alcoométrique volumique ……..……	*IRTF*

Lorsque la matrice du produit ne permet pas la détermination du TAV par l'IRTF (exemple vins avec des teneurs élevées en acidité volatile, en présence de saccharose, bières, eaux de vie) elle sera déterminée par distillation et densimétrie avec les tarifs applicables à cette méthode.

Teneur en sucre des raisins et des moûts……	*Réfractométrie et densimétrie ou IRTF,*
Glucose+Fructose.....	*Méthode automatisée enzymatique : séquentiel ou IRTF*,
Degré en puissance……..	*Teneur en Glucose+Fructose divisée par 16.83,*
Acide malique……	*Méthode automatisée enzymatique : flux continu ou IRTF*,
Acide lactique……..	*Méthode automatisée enzymatique : flux continu,*
Acidité volatile…….	*Méthode automatisée colorimétrique : flux continu,*
Dioxyde de soufre libre et totale……..	*Méthode automatisée colorimétrique : séquentiel*

Lorsque la teneur en acidité volatile dépasse la limite réglementaire, sa détermination nécessite la dilution suivie d'une nouvelle analyse de l'échantillon, elle sera donc facturée en double.

CO2 …….....	*Carbodoseur ou IRTF,*
Test de présence de protéines …….	*Tanisage et chauffage à 80°C,*
Degré en puissance par calcul……..	*Teneur en glucose + fructose divisé par 16.83,*
Degré probable total……	*Titre alcoométrique + degré en puissance,*
Surpression…….....	*Aphromètrie,*
Fer…….....	*Méthode automatisée colorimétrique : séquentiel*
Cuivre……..	*Méthode automatisée colorimétrique : séquentiel*

Sans demande particulière du donneur d'ordre et si les conditions le nécessitent, le laboratoire se réserve le droit d'employer une méthode d'analyse différente des méthodes usuelles listées ci-dessus.

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 courrier électronique. Si vous désirez une transmission en version PDF par voie postale, indiquez-le de **manière lisible et précise** en première page. 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. L'adresse électroniques d'envoi de l'émetteur est le suivant :
<tours.staa@inovalys.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.

Tarification des analyses

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

Application des procédures T-C/P/001 et CSEC/I/041.

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.

Déclaration de conformité

La déclaration sur la conformité aux spécifications est couverte par l'accréditation si l'ensemble des résultats présentant une spécification sont eux-mêmes couverts par l'accréditation. La déclaration de conformité sera émise sur la base des informations transmises et en prenant en compte les incertitudes d'analyse pour les paramètres règlementés.

Réclamations, litiges : Le laboratoire tient à la disposition de ses clients, sur son site internet, le processus de traitement des réclamations. Toute réclamation doit être adressée par mail à contact@Inovalys.fr. Une réponse sera adressée au plaignant dans les meilleurs délais, confirmant ou non la responsabilité du laboratoire. Le cas échéant, le plaignant est informé des conclusions de la réclamation. À défaut de résolution amiable, les litiges se rapportant à l'exécution des présentes conditions générales relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Nantes.

REVUE DE CONTRAT

Date	Type de contact (Téléphone, fax…)	Nature de l'échange	Visa

OBSERVATIONS

ÉCHANTILLONS CONCERNÉS

Analyses réglementaires

Analyse d'**Auto-Contrôle AOC** sous accréditation Cofrac*

Je souhaite avoir une déclaration de conformité/non-conformité de l'échantillon

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*

Détermination de la **teneur en Calcium**

(Estimation du risque de précipitations liées au tartrate de calcium)

Tests de **Stabilité Tartrique (75cl Mini) :** *Température de saturation*

Test de mini-contact

Test de **Filtrabilité (75cL mini) :** *Indice de colmatage modifié*

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, CO_2, SO_2 libre*

(Bouteille pleine et fermée)

Analyses microbiologiques

Numération 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

Bon pour accord,

Signature du client :