

METHODES D'ANALYSES - INCERTITUDES

Paramètres (unité)	Méthodes	Ld	Lq	Gamme de mesure	Incertitudes (k=2)	Remarque(s)
Glucose-Fructose (g/L)	IRTF	0,23	0,58	0,60 - 250	28% min 0,5	Dom. accrédité*: 1,00 à 4,00
	Enzymatique automatisée*	0,07	0,10	0,10 - 5,00	10% min 0,22	Appareil: AU 680
	Enzymatique automatisée*	0,08	0,18	0,20 - 8,00	15% min 0,12	Appareil: Konelab 30
TAV (%vol)	IRTF*	0,78	0,96	1,00 - 16,00	0,12 %vol	Dom. accrédité*: 10,00 à 16,00
	Spectro. Refl. IR*	/	/	Vins: 9,50 - 18,00	0,10	
		1,72	1,79	Moûts: 2,00 - 10,00	0,10	
	Dist. Ent vap. Aréom. (vins) / Aérométrie	0,21	/	< 60	0,25	
	Dist. Ent vap. Aréom. (vins) / Dens. Paar	0,21	/	< 60	0,14	
	Dist. Ent vap. Aréom. (MC-MCR)	0	/	0,11 - 1,80	0,20	
Acidité Totale (g/L H ₂ SO ₄)	IRTF*	/	/	2,00 - 6,00	4% - 0,16	Dom. accrédité*: 2,50 à 5,00
	Titrimétrie pot. Man*	/	/		4% - 0,12	
Acidité Volatile (g/LH ₂ SO ₄)	Enzymatique automatisée* (calcul à partir dosage acide acétique)	0,02	0,05	0,07 - 1,00	0,06	Appareil: AU 680
	Enzymatique automatisée* (calcul à partir dosage acide acétique)	0,05	0,11	0,11 - 1,00	0,07	Appareil: Konelab 30
	IRTF* (étalonnage à partir Ac acétiq)	0,09	0,17		0,07	Dom. accrédité*: 0,17 à 1,00
	Ent. Vap. Titrim.*	0,07	0,12		0,07	
SO2 libre (mg/L)	Colorimétrie automatisée*	2	5	5 - 60	14% min 5	Appareil: AU 680
	Colorimétrie automatisée*	4	9	9 - 60	8	Appareil: Konelab 30
	Ent. à froid oxyd° titrim*	2	5		5	
	Ripper	/	/		5	
SO2 total (mg/L)	Colorimétrie automatisée*	4	10	10 - 300	7% min 7	Appareil: AU 680
	Colorimétrie automatisée*	5	12	15 - 300	11	Appareil: Konelab 30
	Ent. à chaud oxyd° titrim*	5	11		8	
	Ripper	/	/		10	
SO2 Actif	Calcul à partir du TAV, SO2 libre, pH	/	/			
pH	IRTF*	/	/		0,08	Dom. accrédité*: 3,00 à 4,20
	Potent. Man*	/	/	2,00 - 7,00	0,05	
Ac Maliq (g/L)	Enzymatique automatisée*	0,04	0,08	0,09 - 2,00	14% min 0,03	Appareil: AU 680
	Enzymatique automatisée*	0,06	0,12	0,12 - 3,00	18% min 0,03	Appareil: Konelab 30
	IRTF*	0,22	0,40		28% - 0,30	Dom. accrédité*: 0,40 à 3,00
Ac Lactiq (g/L)	Enzymatique automatisée*	0,02	0,05	0,16 - 1,80	16% min 0,11	Appareil: AU 680
	Enzymatique automatisée*	0,07	0,15	0,15 - 1,80	20% min 0,10	Appareil: Konelab 30
	IRTF*	0,26	0,46		0,32	Dom. accrédité*: 0,50 à 2,00
Stabilité Tartrique	Stabilab	/	/			
	Tenue au Froid	/	/			
FML	Chromatographie sur papier*	/	/			
CO2 (mg/L)	IRTF	/	/	100 - 1500	95 - 36%	
	Carbodoseur	100	177	180 - 1600	28%	
Masse Vol. (g/cm ³)	IRTF*	/	/		0,0007	Dom. accrédité*: 0,988 à 1,000*
	Aréométrie*	/	/		0,0008	
	Densimètre de Paar	/	/		0,0003	
Extrait Sec (g/L)	Densimétrie* (calcul)	/	/		2	
Ac sorbique (mg/L)	Ent. Vapeur + spectro*	7	10	20 - 200	10	
	Chromato papier (qualitative)	/	/			
Cuivre (mg/L)	Colorimétrie automatisée*	0,13	0,15	0,15 - 1,20	0,15	Appareil: AU 680
	Colorimétrie automatisée*	0,05	0,10	0,30 - 1,20	0,17	Appareil: Konelab 30
	Spectro*	0,05	0,12	0,12 - 3,00	0,40	
Fer 0-12 (mg/L)	Colorimétrie automatisée*	0,07	0,09	0,15 - 12,00	0,34	Appareil: AU 680
	Colorimétrie automatisée*	0,06	0,10	0,20 - 12,00	0,29 - 11%	Appareil: Konelab 30
	Spectro*	0,28	0,71	0,71 - 5,50	1,40	
Turbidité (NTU)	Turbidimètre	0,10	0,15	0,15 - 2000	3 - 5%	
Test protéique (Δ NTU)	Test à la chaleur	/	/		3	
Indice de colmatage	Filtration sur membrane	/	/			
Test CMC	Tenue au Froid	/	/			

METHODES D'ANALYSES - INCERTITUDES

Paramètres (unité)	Méthodes	Ld	Lq	Gamme de mesure	Incertitudes (k=2)	Remarque(s)
Pinking	Peroxyde d'hydrogène	/	/			
Tests Pectines / Tests Glucanes	Tests à l'alcool	/	/			
Identification trouble en bouteilles	Tests microbiologiques + "colorimétriques"	/	/			
Levures (UFC/volume analysé)	Analyse microbiologique (dénombrement par culture sur milieu gélosé spécifique)	/	/			
Bactéries Lactiques (UFC/volume analysé)	Analyse microbiologique (dénombrement par culture sur milieu gélosé spécifique)	/	/			
Bactéries Acétiques (UFC/volume analysé)	Analyse microbiologique (dénombrement par culture sur milieu gélosé spécifique)	/	/			
Brettanomyces (UFC/volume analysé)	Analyse microbiologique (dénombrement par culture sur milieu gélosé spécifique)	/	/			
DO420 (un.abs.)	IRTF*	0,29	0,30		0,28	Dom. accrédité*: 0,30 à 9,00
	Spectro*	0,04	0,05	0,05 -/	0,40	
DO520 (un.abs.)	IRTF*	0,20	0,21		0,37	Dom. accrédité*: 0,30 à 14,00
	Spectro*	0,03	0,04	0,04 -/	0,43	
DO620 (un.abs.)	IRTF*	0,10	0,15		0,06	Dom. accrédité*: 0,20 à 5,00
	Spectro*	0,04	0,05	0,05 -/	0,12	
Comp. phénolique DO280	IRTF	1,00	3,40	10 - 100	5,3	
	Spectro*	5,00	5,70	5,7 -/	3	
IC (DO420 + DO520 + DO620)	Calcul à partir des analyses DO méthode IRTF	/	/			
	Calcul à partir des analyses DO méthode spectro	/	/		0,55	
Chromamétrie	Spectro.					
Suppression des vins effervescents - sur bouchons- (Bars)	Aphromètre	/	/			
Indice OTA	IRTF (analyse sous traitée)	/	/			
Recherche Diglucoside malvidol	Chromatographie sur papier*	/	/			
Azote Assimilable (mg/L)	IRTF	/	/	50 - 350	/	
	Azote α -aminé (Enz auto)	/	/	54 - 300	20	/
	Azote ammoniacal (Enz auto)	/	/	25 - 150	15	/
Acide Tartrique (g/L)	Colorimétrie automatisée	/	/	1 - 12	40%	/
	Spectro	0,37	0,63	0,65 - 3,00	0,40	35%
Acide Gluconique (g/L)	Enzymatique automatisée	/	/	0,2 - 2	27%	/
Anthocyanes	Décoloration par SO2	/	/			
Appréciation caractéristique tanins	Indices HCL / Gélatine / Ethanol	/	/			
Maturité phénoliques / cellulaire	Méthode Glories	/	/			
Sucres Réducteurs (g/L)	Spectro. Refl. IR*	/	/	20 - 250	2,20	
Degré Brix (m/m sacch)	Réfractom.*	/	/	10 - 75	0,50	
Potassium (mg/L)	Colorimétrie automatisée	/	/	0 - 1000	35%	

* Méthode accréditée COFRAC. Accréditation n° 1-0695. Portée disponible sur www.cofrac.fr

Méthode utilisée usuellement par le laboratoire

Autre(s) méthode(s) disponible(s)

Mis à jour le : 11/05/2020