# CENTRE OENOLOGIQUE ICV BEZIERS

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

BLIZZ

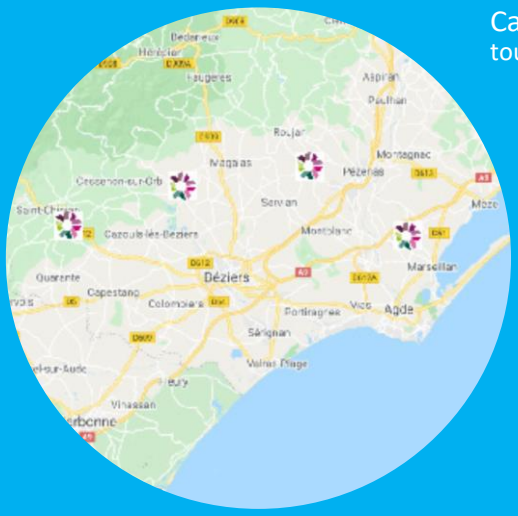
## PRESTATIONS ANALYTIQUES 2023

## Collecte des échantillons

**Plusieurs lieux de collecte sont à votre disposition :**

Cave de Murviel
mardi et jeudi à 8h30

Cave de Cébazan
mardi et jeudi à 8h30




Cave d'Alignan
tous les jours à 9h

Cave de Pézenas
tous les jours à 8h30

Cave de Pomerols
tous les jours à 8h30

Disposez vos échantillons dans des caisses ou cartons aptes au transport, et étiquetés (nom et menu analytique).

Flacons de prélèvement, étiquettes et casiers disponibles sur demande.

Horaires vendanges 2023 :
**tous les jours** du lundi au samedi :
Cave de CEBAZAN : 8h
Cave de MURVIEL : 9h
Cave d'ALIGNAN : 8h30
Cave de POMEROLS : 8h
Cave de FAUGERES (lundi et jeudi) : 10h
Cave de PEZENAS : 8h15

# PRINCIPAUX MENUS ANALYTIQUES

Analyses courantes sur raisins, moûts, moûts en fermentation et vins
Analyses spécifiques : microbiologiques, Ochratoxine A, amines biogènes, chromamétrie, oxygène dissous, éthanal, allergènes (caséine, albumine)
Des résultats transmis rapidement : dans la journée hors vendanges, 1/2 journée en vendanges et gestion spécifique des urgences.
Mode de transmission en fonction de vos attentes (mail, fichier txt, oenobox…).
Un devis personnalisé sera réalisé à votre demande en fonction de vos besoins analytiques

Laboratoire accrédité COFRAC essai (NF EN ISO/IEC 17025)

n°1-0502
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

cofrac ESSAIS

*Les clients nous demandent contractuellement de ne pas rendre les résultats sous accréditation sauf s'ils en font la demande au travers d'une fiche de demande spécifique.*

*La marque du laboratoire et son logo demeurent la stricte propriété du laboratoire, toute reproduction partielle ou intégrale et toute utilisation partielle des éléments d'un rapport qui font référence à l'accréditation sont strictement interdites (sauf accord préalable écrit du laboratoire) sous peine de poursuites.*

# ANALYSES VINS (minimum 20cl)

Menus analytiques (avec leur coefficient en Equivalent Menu Standard) réalisés selon votre demande.

| CODE | OBJECTIF OENOLOGIQUE | PARAMETRES | EMS |
|---|---|---|---|
| A01 | Analyse complète de traçabilité et suivi oenologique | GF / Degré / AT / pH / AV / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / IC / Nuance / indice malique / indice lactique | 1 |
| A02 | Bilan simplifié avec $SO_2$ actif | Degré / pH / AV / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A | 0,7 |
| A03 | Suivi simplifié | GF / AV / $SO_2$l / $SO_2$t | 0,7 |
| A07 | Analyse complète avec dosage acide malique | GF / Degré / AT / pH / AV / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / IC / Nuance / Acide malique / indice lactique | 1,3 |
| A118 | Analyse complète avec fer | Analyse A01 + fer | 1,3 |

Ces menus s'appliquent à des vins secs (GF<10 g/l et CO2< 2000 mg/l)

# ANALYSES CONDITIONNEMENTS

| CODE vol. min | OBJECTIF OENOLOGIQUE | PARAMETRES | EMS |
|---|---|---|---|
| C01 75cl | Conditionnement blanc et rosé | Analyse A07 + $CO_2$, fer + cuivre + protéines + stabilité tartrique + masse volumique | 3 |
| C07 *75cl | Conditionnement rouge | A07 + $CO_2$, fer + stabilité tartrique + masse volumique | 2,5 |
| C106 *20cl | Mise en bouteille | Analyse complète + $CO_2$ + fer + cuivre | 2 |
| C107 *20cl | Complet + $CO_2$ | Analyse complète + $CO_2$ | 1,3 |

Ces menus s'appliquent à des vins secs (GF<10 g/l et CO2< 2000 mg/l)

# ANALYSES EXPORT (minimum 75cl)

| CODE | OBJECTIF OENOLOGIQUE | PARAMETRES |
|---|---|---|
| EXP01 | Analyse complète sans couleur | GF / degré / AT / ATmeq / PH / AV / AVmeq / $SO_2$l / $SO_2$t |
| EXP02 | Analyse complète sans couleur avec acide sorbique (Japon, Chine, ...) | EXP01 + acide sorbique |
| EXP12 2*75cl | Complète sans couleur avec ESR (Brésil) | EXP01 + masse volumique /EST + sous traitance obligatoire : sulfates totaux de potassium / méthanol / ESR |
| CERTIFICAT | Pureté, sanitaire, libre vente, alimentaire | |

Ces menus s'appliquent à des vins secs (GF<10 g/l et CO2< 2000 mg/l)

# ANALYSES VENDANGES

| PRODUITS Quantité/Vol min. | CODE | OBJECTIF OENOLOGIQUE | PARAMETRES | EMS |
|---|---|---|---|---|
| **Raisins Contrôle de maturité** 200 grains | CM01 | Base de 6 paramètres | Poids 200 baies / Sucre / AT / pH / Indice malique Nass (ammoniacal+aminé) | 1,3 |
| | CM02 | Potentiel acide | Poids 200 baies / Sucre / AT / pH / Indice malique Nass (amm+amine) + Ac tartrique + Potassium | 2,0 |
| | CM04 | Base de 6 paramètres + polyphénols Glories | Paramètres : idem CM01 + polyphénols Glories | 2,5 |
| **Moûts non fermentés** 20cl | M02 | Analyse complète avec indice malique | GF /degré/ AT / pH / AV /$SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / Nass / Indice malique : % N ORGANIQUE | 1,3 |
| **En fermentation** 20cl | M06 | Complète avec acide malique enz | GF /degré/ AT / pH / AVseq / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / Acide malique | 1,3 |
| | M05 | Complète avec lactique enzymatique | GF/degré/ AT / pH / AVseq / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / Acide lactique | 1,3 |
| | M04 | Contrôle partiel en cours de FA | AT / pH / AV / $SO_2$l / $SO_2$t | 0,7 |
| | M05s | Complète avec lactique et malique enzymatique | GF/degré/ AT / pH / AVseq / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / Acide malique + Acide lactique enzymatique | 1,5 |
| | M03 | Alcool potentiel | Degré / GF | 0,7 |
| **Vins fin de FA (sucres<20g/L)** 20cl | A01b | Analyse complète | GF/degré/ / AT / pH / AV/$SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / indice malique / indice lactique | 1,0 |
| | A06 | Complète avec acide lactique début de malo | GF/degré/ / AT / pH / AVseq / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / acide lactique / indice malique | 1,3 |
| | A07 | Complète avec acide malique fin de malo | GF/degré / AT / pH / AVseq / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / acide malique / indice lactique | 1,3 |
| | A08 | Suivi malo | Indice malique / indice lactique / AV IRTF | 0,7 |
| | A08s | Suivi malo séquentiel | Acide malique / acide lactique / AVseq | 1,0 |
| | A10 | Spécial Rosés | Analyse complète avec indices chromamétriques | 1,3 |
| | A14 | Analyse complète avec dosage de l'éthanal | GF/degré / AT / pH / AV / $SO_2$l / $SO_2$t / $SO_2$A / IC / Nuance / indice malique / indice lactique / éthanal | 1,3 |

Pour les autres menus spécifiques, contactez votre œnologue ou le laboratoire. ICV au plus près de vos besoins !

## Des analyses développées pour vos besoins spécifiques

- Dosage de l'acide gluconique sur moût et vin afin de caractériser le niveau de l'état sanitaire (notamment Botrytis)
- Indice de Glories sur raisins pour évaluer le potentiel et la maturité polyphénolique
- Indices chromamétriques pour maîtriser la couleur de vos rosés
- Tests FML pour évaluer la fermentescibilité malolactique de vos vins en fin de FA
- Indices OTA pour une évaluation rapide et compétitive du risque OTA sur vos vins

## Nouveauté 2023 : DIGI brett®, la détection des *brettanomyces* par PCR Digitale

DIGI brett® est proposée par le groupe ICV, en partenariat avec IAGE, spécialiste en biologie moléculaire.

DIGI brett® réunit en une seule analyse tous les atouts de la mise en culture et de la cytométrie avec marquage

Elle est réalisable à tous les stades de vinification : moût, vin en fermentation, élevage, vin avant conditionnement…

Elle est rapide : délai de 24h à 72h.

Elle détecte spécifiquement les *Brettanomyces*, y compris en faibles populations

**4 Raisons d'utiliser DIGI brett® :**

**1. Réagir** très rapidement en cas de suspicion de *Brettanomyces*

**2. Sécuriser** votre production.

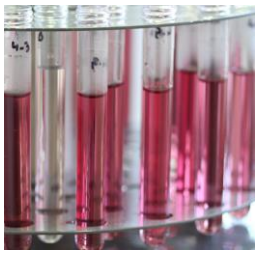
**3. Améliorer** la qualité des vins.

**4. Bénéficier** d'une analyse opposable

Retrouvez nous sur :

- https://www.icv.fr/actualites/oenologie/20-juin-2023/la-detection-des-brettanomyces-par-pcr-digitale

Les analyses DIGIBrett®, en PCR digitale, seront systématiquement réalisées en sous-traitances auprès du laboratoire IAGE à Montpellier au prix de 3,5EMS, frais de port compris.



## Contact & horaires


Centre œnologique ICV Hérault
Laboratoire d'analyses de Béziers

5 bis rue André Blondel - 34500 BEZIERS
icv_beziers@icv.fr
04 67 62 00 24

Carole BARDOU
Responsable du laboratoire
cbardou@icv.fr


Horaires d'ouverture du laboratoire :

- Pendant vendanges : 8h à 19h
- Hors vendanges : 9h00 à 16h45

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur : www.icv.fr