CENTRE OENOLOGIQUE ICV MAURIN

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRESTATIONS ANALYTIQUES 2023

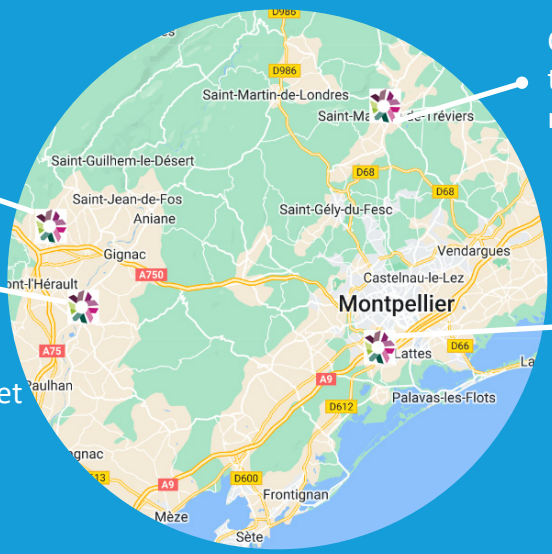
Validité du 01/08/2023 au 31/07/2024

Collecte des échantillons

Plusieurs lieux de collecte sont à votre disposition :

Cave de Saint-Felix-de-Lodez :
tous les jours

Vicomté d'Aumelas :
tous les jours



Cave de Saint-Mathieu-de-Tréviers :
tous les jours en vendanges
mardi et jeudi hors vendages

Laboratoire de Maurin

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.

PRINCIPAUX MENUS ANALYTIQUES

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

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, sur votre espace client oenobox).

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

n°1-0501
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 VENDANGES (minimum 15 cl)

PRODUIT	CODE	OBJECTIF OENOLOGIQUE	PARAMETRES	EMS
Raisins Contrôle de maturité	CM01	Base de 6 paramètres	Poids 200 baies/Sucre/AT/pH/Indice malique Nass (amm+amine)	1,3
	CM02	Potenciel Acide	Poids 200 baies/Sucre/AT/pH/Indice malique Nass (amm+amine) + Ac tartrique + Potassium	2
	CM04	Suivi maturité phénolique	Paramètres : idem CM01 + polyphénols Glories	2,5
Moûts non fermentés	M01	Complète	Sucre(degré)AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A/Nass Nouveau : % N ORGANIQUE	1
	M01g	**Complète + état sanitaire**	Sucre(degré)AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A/Nass Nouveau : % N ORGANIQUE + acide gluconique	1,6
	M02	Complète avec indice malique	Sucre(degré)AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A/Nass/ Indice malique : % N ORGANIQUE	1,3
En fermentation	M06	Complète avec acide malique enz	Sucre(degré)AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A/Acide malique	1,3
	M04	Partiel en cours de FA	AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t	0,7
	M03	Alcool potentiel	Degré/Sucre	0,7
Vins fins de FA (sucres<20g/L)	A01b	Analyse complète	Sucre(degré)AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A/ indice malique/indice lactique	1
	A06	Complète avec acide lactique début de malo	Sucre(degré)/AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A/IC/ Nuance/acide lactique enzymatique/indice malique	1,3
	A07	Complète avec acide malique fin de malo	Sucre(degré)/AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A/IC/ Nuance/acide lactique enzymatique/indice malique	1,3
	A08S	Suivi malo	Malique enzymatique/lactique enzymatique/AV	1
	A10	Spécial Rosés	Analyse complète avec indices chromamétriques	1,3
	A14	Analyse complète avec dosage de l'éthanal	Sucre(degré)/AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A/IC/ Nuance/acide malique/indice lactique/éthanal	1,3

En rouge : Menus réalisés par défaut (absence indications) selon l'état de l'échantillon remis au labo.
Pour les autres menus spécifiques, contactez votre oenologue ou le laboratoire.

ANALYSES VINS (minimum 15cl)

CODE	OBJECTIF OENOLOGIQUE	PARAMETRES	EMS
A01	Analyse complète de traçabilité et suivi œnologique	Sucre(degré)AT/pH/AV/SO_2I/SO_2t/ SO_2A/IC/Nuance/Indice malique/ indice lactique	1
A02	Bilan simplifié avec SO_2 actif	Degré/pH/AV/SO_2I/SO_2t/SO_2A	0,7
A03	Suivi simplifié	Sucre/AV/ SO_2I/SO_2t	0,7
A507	Analyse complète avec fer	Analyse A01 + Fer	1,3
VDN501	Complète sur VDN	Sucre/degré/AT/pH/AV/ SO_2I/SO_2t-SO_2A/Alcool total	1

ANALYSES FINES

Le laboratoire de Maurin, partenaire privilégié de la R&D de l'ICV, a développé un certain nombre d'analyses spécifiques.

ANALYSES	METHODES	EMS
Ochratoxine A (OTA) (échantillon minimum 250 ml)	HPLC	10,5
Amines biogènes : Histamine, Tyramine, Putrescine, Cadaverine	HPLC	10,5
Caséine - Albumine	ELISA	10,5

ANALYSES CONDITIONNEMENT VINS & VDN (minimum 75cl)

CODE	OBJECTIF OENOLOGIQUE	PARAMETRES	EMS
C01	Conditionnement blanc et rosé	Analyse A01 + CO_2, fer, cuivre, protéines, stabilité tartrique	3
C07	Conditionnement rouge	Analyse A01 + CO_2, fer, stabilité tartrique	2,5
C05	Contrôle de conditionnement	Analyse A01 + CO_2, IGC (Indice Germes de Conditionnement)	2,5

ANALYSES EXPORT (minimum 75cl)

CODE	OBJECTIF OENOLOGIQUE	PARAMETRES
EXP501	Analyse complète sans couleur	Sucre/degré/AT/ATmeq/pH/AV/AVmeq/SO_2I/SO_2t
EXP502	Analyse complète sans couleur avec acide sorbique (Japon)	Sucre/degré/AT/ATmeq/pH/AV/AVmeq/SO_2I/SO_2t/acide sorbique
CERTIFICAT	Pureté, sanitaire, libre vente, alimentarité	

EXPERTISES BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT

PRODUIT	TYPE D'ANALYSES	VALORISATION ET ECHANTILLONNAGE
Bouchons	Caractéristiques dimensionnelles, Taux d'humidité, Force d'extraction, Force de compression, Etanchéité, Test organoleptique, Recherche HA, HP, etc	Nous consulter
Bouteilles et BIB®	Bonnes pratiques de bouchage et de capsulage, Pression interne, Profil de col, Volume de remplissage, Capacité récipients mesures, Analyses sensorielles, TPO (Oxygène dissous)	
Chai	ATP métrie pour évaluation de l'hygiène du chai	
Expertises	Litiges, réclamations, etc. ...	

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

ANALYSES	ECHANTILLONS	EMS
IGC	Bouteille conditionnée	2
IGA	Minimum 150 ml	2

De nouvelles analyses développées pour vos besoins spécifiques

Cytométrie en flux pour le dénombrement en 24h des levures totales (FA ou pré FA)

DIGI brett®, la détection des *brettanomyces* par PCR Digitale, réunit en une seule analyse tous les atouts de la mise en culture et de la cytométrie avec marquage.
Réalisable à tous les stades de vinification, elle est rapide (délai de 24h à 72h).
Ele détecte spécifiquement les *brettanomyces* y compris en faible population.

Les analyses DIGI brett® en PCR Digitale seront systématiquement réalisées en sous-traitance auprès du laboratoire IAGE à Montpellier au prix de 3.5 EMS, frais de port compris.

Contact & horaires

Centre oenologique ICV Hérault
Laboratoire d'analyses de Maurin

La Jasse de Maurin - 34970 LATTES
icv_maurin@icv.fr
04 67 07 04 80

Christine DOSDAT
Responsable du laboratoire

Horaires d'ouverture du laboratoire :
- Pendant vendanges : 8h à 18h
- Hors vendanges : 8h15 à 17h

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

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