

# CENTRE OENOLOGIQUE ICV BEZIERS

GRUPE  
**ICV**  
L'art & l'expertise du vin



PRESTATIONS  
ANALYTIQUES  
2023

## Collecte des échantillons

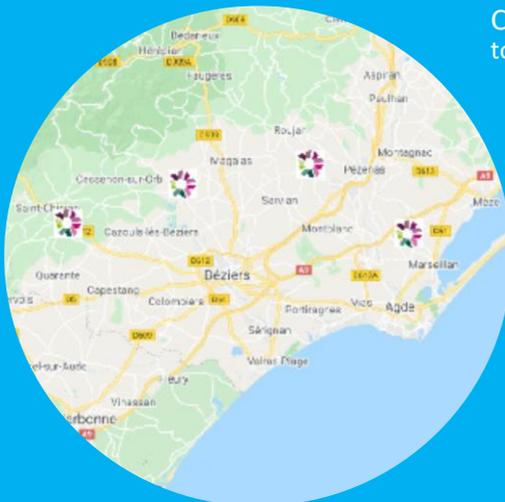
Plusieurs lieux de collecte sont  
à votre disposition :

Cave de Murviel  
mardi et jeudi à 8h30

Cave de Cébazan  
mardi et jeudi à 8h30

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.



Cave d'Alignan  
tous les jours à 9h

Cave de Pézenas  
tous les jours à 8h30

Cave de Pomerols  
tous les jours à 8h30

Horaires vendanges 2023 :

**tous les jours** du lundi au samedi :

Cave de CÉBAZAN : 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°1-7283

Portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



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 <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> A / IC / Nuance / indice malique / indice lactique	1
A02	Bilan simplifié avec SO <sub>2</sub> actif	Degré / pH / AV / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> A	0,7
A03	Suivi simplifié	GF / AV / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t	0,7
A07	Analyse complète avec dosage acide malique	GF / Degré / AT / pH / AV / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>< 2000 mg/l)



## ANALYSES CONDITIONNEMENTS



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

Ces menus s'appliquent à des vins secs (GF<10 g/l et CO<sub>2</sub>< 2000 mg/l)

# ANALYSES EXPORT (minimum 75cl)

CODE	OBJECTIF OENOLOGIQUE	PARAMETRES
EXP01	Analyse complète sans couleur	GF / degré / AT / ATmeq / PH / AV / AVmeq / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>< 2000 mg/l)

## ANALYSES VENDANGES

PRODUITS Quantité/Vol min.	CODE	OBJECTIF OENOLOGIQUE	PARAMETRES	EMS
<b>Raisins</b> <b>Contrôle de maturité</b> 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
<b>Moûts non fermentés</b> 20cl	M02	Analyse complète avec indice malique	GF / degré / AT / pH / AV / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> A / Nass / Indice malique : % N ORGANIQUE	1,3
<b>En fermentation</b> 20cl	M06	Complète avec acide malique enz	GF / degré / AT / pH / AVseq / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> A / Acide malique	1,3
	M05	Complète avec lactique enzymatique	GF / degré / AT / pH / AVseq / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> A / Acide lactique	1,3
	M04	Contrôle partiel en cours de FA	AT / pH / AV / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t	0,7
	M05s	Complète avec lactique et malique enzymatique	GF / degré / AT / pH / AVseq / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> A / Acide malique + Acide lactique enzymatique	1,5
	M03	Alcool potentiel	Degré / GF	0,7
<b>Vins fin de FA (sucres&lt;20g/L)</b> 20cl	A01b	Analyse complète	GF / degré / AT / pH / AV / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> A / indice malique / indice lactique	1,0
	A06	Complète avec <u>acide lactique</u> début de malo	GF / degré / AT / pH / AVseq / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> A / acide lactique / indice malique	1,3
	A07	Complète avec <u>acide malique</u> fin de malo	GF / degré / AT / pH / AVseq / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> 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 <u>l'éthanal</u>	GF / degré / AT / pH / AV / SO <sub>2</sub> l / SO <sub>2</sub> t / SO <sub>2</sub> 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

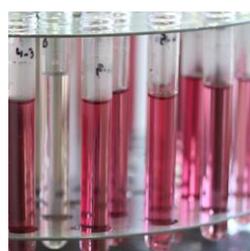
#### 4 Raisons d'utiliser DIGI brett® :

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 MARTIN  
Responsable du laboratoire  
cmartin@icv.fr

Horaires d'ouverture du laboratoire :

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



Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur :  
[www.icv.fr](http://www.icv.fr)