

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0656 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LDA 39
59, rue du Vieil Hôpital - BP 40135
39802 POLIGNY CEDEX 2

Dans son unité :

UNITE TECHNIQUE : SECTEUR ŒNOLOGIE

L'accréditation porte sur :

Portée FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne VINME 0824/4521
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne VINME 0892/3
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne VINME 0894
Vins, moûts	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne VINME 0817/1
Vins	Recherche de diglucoside de malvidol	Recherche chromatographie papier	Méthode interne selon Sciences et Techniques du vin p508
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne VINME 0882
Vins, moûts	Glucose, Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne VINME 0894

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne VINME 0882
Vins et Moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne VIN ME 0894

Portée fixe : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation/Entraînement à la vapeur/Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.