

Vins et spiritueux



Critères d'acceptation des échantillons au laboratoire

Le prélèvement peut être effectué par le demandeur ou un technicien du laboratoire.

L'acheminement de l'échantillon peut se faire par **voie postale**.

Plusieurs sites de **dépôt** :

- Au **LDA39 à Poligny**

Au **Conseil Départemental** - Entrée 2 - 2 rue Louis Rousseau - Service Courrier à **Lons Le Saunier** (collecte par le LDA39 tous les jours à 8h00)

- Aux **Éts VOISINS à Voiteur**

(collecte par le LDA39 le jeudi matin à 10h30).

Pour les **vins tranquilles**, un minimum de **200 ml** est nécessaire (flacons disponibles au laboratoire).

Pour les vins de **liqueur** ou de **paille**, un minimum de **37,5 cl** est nécessaire.

Les échantillons conditionnés sous plastique seront refusés.

L'échantillon doit être identifié par un **bon de commande** (disponible à l'accueil du LDA39) comportant vos coordonnées, le type de produit et les analyses à réaliser. Nos techniciens sont à votre service pour vous aider dans cette démarche.

Le LDA39 se réserve le choix de la méthode la plus appropriée à l'échantillon et au contexte de la demande.

Il est recommandé d'acheminer les échantillons dans les 24 heures à une température comprise entre 12°C et 25°C.

Pour la bonne réalisation de vos analyses, la présence d'acide ascorbique, de sorbate de potassium, d'acide sorbique ou salicylique doit impérativement nous être signalée.

Délais de résultats

Le service œnologie est ouvert tous les jours de l'année avec des permanences le samedi pendant la période des vendanges.

Le délai d'édition des rapports d'analyses standards est inférieur à **48h**.


Établissement de devis

Sur simple demande de votre part et après étude du dossier, un devis vous sera proposé.





Contact

E-mail du secteur **vins et spiritueux** : oenologie-lda39@jura.fr

Fermentation malolactique

Acide lactique <i>Méthode enzymatique</i>	
Acide malique <i>Méthode enzymatique</i>	
Etat de la fermentation malolactique <i>Méthode enzymatique</i>	

Acides et acidités



Acide sorbique (recherche) <i>Chromatographie papier</i>	
Acide ascorbique *	
Acide salicylique*	
Acide tartrique <i>Colorimétrie</i>	
Acidité acétique (vinaigre) <i>Potentiométrie manuelle</i>	
Acidité totale <i>Potentiométrie automatisée ou manuelle</i>	
Acidité volatile <i>Spectrophotométrie UV-visible automatisée</i>	
Acidité volatile (vins de paille >1,20) <i>Distillation</i>	
pH <i>Potentiométrie automatisée ou manuelle</i>	

*Sous-traité à un laboratoire partenaire




Contrôle acidités-malo

Acidité volatile et totale - pH - état de la fermentation malolactique - Forfait (remise 30% p/r tarifs indiv.)

Sucres

Sucres fermentescibles (glucose + fructose) <i>Méthode enzymatique</i>	
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) > 5 g/l <i>Méthode enzymatique</i>	
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) - Paille, Macvin <i>Méthode infrarouge</i>	
Sucres totaux (glucose + fructose + saccharose) <i>Méthode enzymatique</i>	
Sucres moût <i>Réfractométrie ou densimétrie</i>	

S02

Dioxyde de soufre libre <i>Iodométrie</i>	
Dioxyde de soufre libre <i>Méthode Frantz Paul</i>	
Dioxyde de soufre total <i>Spectrophotométrie UV-visible automatisée</i>	
Dioxyde de soufre total <i>Méthode Frantz Paul</i>	
Dioxyde de soufre libre et total <i>Iodométrie ou spectrophotométrie UV-visible automatisée</i>	
Dioxyde de soufre libre et total <i>Méthode Frantz Paul</i>	


Alcool

Titre alcoométrique volumique (sauf crémant) <i>Méthode infrarouge</i>	
Titre alcoométrique volumique (crémant) <i>Méthode infrarouge</i>	
Titre alcoométrique volumique (pailles, Macvin, vins en fermentation) <i>Densimétrie électronique</i>  <i>ou infra rouge</i>	
Titre alcoométrique volumique apparent (alcools forts) <i>Densimétrie électronique</i>	
Méthanol*	

Composés phénoliques

Intensité colorante (A420 + A520 + A620) <i>Spectrophotométrie</i>
Indice phénolique total - sur vin ou moût (IPT) (tanins) <i>Spectrophotométrie</i>
Indice phénolique total - sur raisin (IPT) <i>Spectrophotométrie</i>
Anthocyanes sur raisin <i>Méthode interne</i>
Anthocyanes sur vin ou sur moût <i>Méthode interne</i>

Autres

Diglycoside de malvidol (recherche) <i>Chromatographie papier</i>	
Ethanal <i>IRTF</i>	
Azote assimilable sur moût <i>IRTF</i>	
Azote assimilable (alpha aminé + ammoniacal) <i>Méthode enzymatique</i>	

Métaux et minéraux

Fer <i>Colorimétrie thiocyanate</i>
Cuivre <i>ICP</i>
Analyse élément à l'unité : Calcium, Potassium <i>ICP</i>

Moûts

Bilan moût

Acidité totale - pH - sucres moût - alcool potentiel

Bilan moût-azote

Acidité totale - pH - sucres moût - alcool potentiel - azote assimilable

Contrôle acidités moûts de crémant

Potassium - acidité tartrique - pH - acidité totale - acide malique

Fins de fermentations alcooliques

Mini bilan FA (densité <1000)

Acidité volatile et totale - pH - sucres fermentescibles - titre alcoométrique volumique - alcool potentiel

Mini bilan FA (densité >1000)

Acidité volatile et totale - pH - sucres fermentescibles - titre alcoométrique volumique - alcool potentiel

Check-up

Complète

Acidités volatile et totale - pH - sucres fermentescibles - titre alcoométrique volumique - fermentation malolactique - tenue à l'air

Complète - liquoreux ou sucres fermentescibles (>15g/L)

Acidité volatile et totale - pH - sucres fermentescibles - titre alcoométrique volumique - fermentation malolactique - tenue à l'air

Complète SO2

Complète - dioxyde de soufre (libre et total)





Complète SO2 - liquoreux ou sucres fermentescibles (>15g/L)

Complète - dioxyde de soufre (libre et total)

Complète Paille - Macvin

Acidité volatile - titre alcoométrique volumique - sucres fermentescibles

Analyses physiques

Extrait sec total (si masse volumique non demandée) <i>Densimétrie électronique</i>	
Extrait sec total (si masse volumique demandée) <i>Densimétrie électronique</i>	
Gaz carbonique (CO2) <i>Carbodoreur</i>	
Masse volumique <i>Densimétrie électronique</i>	
Surpression <i>Aphrométrie</i>	
Turbidité <i>Turbidimétrie</i>	
Test minicontact et température de saturation (stabilité tartrique des vins)	

Analyses de micro-organismes

Dénombrement de levures sous microscope <i>Lecture directe</i>
Dénombrement de levures et moisissures par culture <i>NF V 08-059 - culture sur gélose - délai 5 jours</i>
Détection de bactéries acétiques <i>Méthode de Gram - délai 12h à 24h</i>
Dénombrement bactéries acétiques <i>Culture sur gélose - délai 4 jours</i>
Examen microscopique <i>Méthode interne</i>
Dénombrement de levures Brettanomyces <i>Culture sur gélose - délai 7 jours</i>

Tests et essais

Analyse de trouble/dépôt <i>Méthode interne</i>
Essais de collage <i>Méthode interne</i>
Dégustation simple
Dégustation avec description détaillée
Indice de colmatage (avant filtration) (75 cl nécessaire) <i>Méthode interne</i>
Tenue à l'air <i>Méthode interne</i>
Tenue au froid <i>Méthode in terne</i>
Test protéique <i>Méthode interne</i>
Test stabilité couleur <i>Méthode interne</i>

Forfaits de mise en bouteille (remise de 20 à 40% par rapport aux tarifs individuels)

Mini mise

Acidité volatile - sucres fermentescibles - titre alcoométrique volumique - pH - SO₂ libre et total

Totale mise (blancs)

Mini Mise - fermentation malolactique - test protéique

Jaune mise

Acidité volatile - titre alcoométrique volumique - éthanal

Tradition mise

Acidité volatile - titre alcoométrique volumique - test protéique - SO₂ total

Florale mise (pour vins rosés et blancs floraux)

Mini mise - fermentation malolactique - CO₂ - test protéique - stabilité tartrique

Analyses Concours de Paris : remise de 10% accordée suivant le type d'échantillon et de l'analyse

Analyses en suivi de lot (si analyse complète en fin de fermentation alcoolique) :
remise de 10% accordée sur toutes les analyses concernant ce lot

Analyses à l'exportation

Exportation Japon - vins tranquilles secs

SO₂ total + titre alcoométrique volumique + acide sorbique

Exportation Chine - vins tranquilles secs

Acidité totale + acidité volatile + glucose + fructose + SO₂ total + titre alcoométrique volumique + acide sorbique

Exportation Brésil - vins tranquilles secs

Acidité totale + pH + sucres totaux + acidité volatile + SO₂ total + titre alcoométrique volumique + masse volumique + extrait sec + turbidité + diglucoside de malvidol

Exportation tous pays (sauf Chine, Japon, Brésil) - vins tranquilles secs

Acidité totale + acidité volatile + glucose + fructose + SO₂ total + titre alcoométrique volumique

Surveillance des vins en élevage

Acidité volatile

Par prélèvement
de 10 à 49 pièces - remise 4%
de 50 à 249 pièces - remise 6%
de 250 à 499 pièces - remise 10%
de 500 à 749 pièces - remise 15%
plus de 750 pièces - remise 20%

Suivi des savagnins en vieillissement

Acidité volatile + éthanal

Par prélèvement
de 10 à 49 pièces - remise 4%
de 50 à 249 pièces - remise 6%
de 250 à 499 pièces - remise 10%
de 500 à 749 pièces - remise 15%
plus de 750 pièces - remise 20%

Ensemencements savagnins

Analyses préalables à l'ensemencement des savagnins

Pack MISE SOUS VOILE - 8 paramètres :
Acidité volatile + pH + glucose + fructose + azote assimilable + SO2 libre et total + CO2 + titre alcoométrique volumique + FML
Dénombrement de bactéries acétiques
<i>Culture sur gélose - délai 4 jours</i>
Essai de prise de voile en laboratoire en fiole de Roux - <u>A prévoir 1 mois avant ensemencement</u>

Levure de voile liquide

1 dose (tarif hors convention « Suivi des Savagnins en vieillissement »)
1 dose (tarif en convention « Suivi des Savagnins en vieillissement »)

Conseil œnologique

Contrat d'appui œnologique : Une présence renforcée à vos côtés tout au long de l'année

Contrat d'appui œnologique < 2 ha
Contrat d'appui œnologique de 2 à 5 ha
Contrat d'appui œnologique de 5 à 10 ha
Contrat d'appui œnologique de 10 à 15 ha
Contrat d'appui œnologique de 15 à 25 ha

Prestations diverses

Préparation d'un pied de cuve bactéries lactiques (FML)
Edition de certificats complémentaires au rapport d'analyses (exportation, etc...)
Paquet de 50 pipettes stériles