

		A.T.	A.V.	A.M.	G/F	T.A.V.	SO ₂ L	M.V.	SO ₂ T	PH	I.C.M.	I.P.T.	E.S.T.	E.S.R.	Acide Sorbique	Autres analyses	
Contrôle externe du viticulteur	<i>Rouge</i>																
	<i>Rosé</i>																
	<i>Claret</i>																
	<i>Blanc</i>																
Centrale d'achats	<i>tranquille</i>															Ac.lactique	
	<i>Effervescent</i>															Ac.lactique, surpression	
Exportation	<i>JAPON</i>								< 350 mg/L						< 200 mg/L	Pesticides blanc : Cu	
	<i>Type JAPON</i>	Liban - Mexique -Norvège -Suède - Bahamas - Salvador -Argentine - Québec - Cambodge – Scandinavie - Philippines - Israël - Finlande - Corée –Vietnam															
	<i>Taiwan</i>	Type Japon + Méthanol + Plomb															
	<i>Chine</i>	Type Japon + Méthanol + Plomb + Quantité de germes (levures+bactéries par épifluorescence) +phtalates (si nécessaire)															
	<i>Russie</i>	Type Japon + pouvoir calorique															
	<i>Brésil</i>	Type Japon + Cendres + Méthanol + sulfate de K															
	<i>Suisse</i>							< 35 < 50 (VDN)		< 250 <400(VDN)						= 0 mg/L	blanc : Cu
	<i>Pays-Bas</i>							< 45		Rouge<200 Blanc<250							blanc : Cu
	<i>Canada</i>		< 0.80 gH ₂ SO ₄ /l					Rouge < 40 Blanc < 50 Autres < 70		Rouge<200 bl sec<300 Autres<350						< 200 mg/L	Fer : <15mg/l Bl <20mg/l Rg Cu<1 mg/l
	<i>USA</i>																Fer Cu
<i>Tous pays</i>	Type Japon + Fer + Cuivre + Cendres + Méthanol + sulfate de K + ICM + Tu + Plomb + pouvoir calorique + Quantité de germes (levures+bactéries par épifluorescence) + Alcool en poids + phtalates (si nécessaire)																
<i>C.E.E.</i>	PAS DE CERTIFICAT DE PURETE (analyses courantes de base)																
Concours	Voir ci-après																

Les données indiquées dans ce tableau correspondent aux limites admises.

CONCOURS	Rapport	Analyses	Règlement
Coupe des crus bourgeois	Moins d'un an	Conformité par rapport aux critères analytiques contenus dans le cahier des charges de l'AOC	2020
Concours Paris	Cofrac sur échantillon prélevé	TAV, gl/f, AT et AV (meq/L), AM (rouges), SO2T, ICM (rosés, clarets) + surpression (eff) + Conformité	2020
Concours Bordeaux	Cofrac moins d'un an	TAV, gl/f, AT et AV (meq/L), AM, SO2T, surpression (eff)	2020
Concours Bruxelles	Cofrac	TAV, GL/F, AT, AV, SO2L, SO2T, surpression (eff)	2020
Concours Mâcon (grands vins de France)	Cofrac >18-04-19	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Vinalies internationales	Cofrac moins d'un an	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff) + conformité	2020
Vinalies nationales	Cofrac moins d'un an	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff) + conformité	2020
Mondial du rosé	Moins d'un an	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, ICM, surpression (eff)	2019
Challenge international du vin	Moins d'un an (appellation, N° lot)	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Concours des vigneron indépendants	>13-03-19 (Appellation, N° lot)	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Concours des Feminalise	Moins d'un an (appellation, Volume, N° lot)	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Concours international des vins Décanter		Analyses Classiques	
Concours international des vins à Lyon	Moins d'un an	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Citadelles du vin	Moins d'un an (appellation, N° lot)	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Concours international des cabernets	Moins d'un an	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Concours des vins ELLE à table	Moins d'un an	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Concours des vins du sud-ouest France (voir AOP et IGP concernée)	Moins d'un an (appellation, Volume, N° lot)	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Concours International Challenge Gilbert et Gaillard	Moins d'un an	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Concours des vins et spiritueux biologiques de Nouvelle Aquitaine	Moins d'un an	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020
Mundus Vini		MV, TAV, TAP, gl/f, AT et AV, SO2T, surpression (eff)	2020
Concours international Wine in box	Cofrac Moins de 6 mois	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T	2020
Concours plaisir -Bettane et Desseauve	Moins d'un an + N°lot	TAV, TAP, gl/f, AT et AV (meq/L), SO2T, surpression (eff)	2020

PARAMETRES	METHODE USUELLE	CONFIRMATION PAR LA MEME METHODE OU	AUTRES
Masse volumique	Densimétrie électronique	Aréométrie	
Titre alcoométrique volumique	Réflectance Infra-rouge - IRTF	Densimétrie électronique	Aréométrie
Extrait sec total	Méthode densimétrique		
Extrait sec Réduit	Calcul		
Sucres réducteurs < 20 g/l	Méthode enzymatique (glucose-fructose)	Sous-traitance	
Sucres réducteurs > 20 g/l	Réflectance Infra-rouge	Sous-traitance	
Glucose - Fructose	Méthode enzymatique		
Acidité totale	Titrimétrie Potentiométrique	Titrimétrie au bleu de bromothymol	IRTF ou Colorimétrie par analyseur
Acidité volatile	Entraînement à la vapeur et titrimétrie	Sous-traitance	Calcul à partir de l'ac.Acétique
Acide acétique	Méthode enzymatique		
pH	Potentiométrie automatique	Potentiométrie manuelle	IRTF
Acide L-malique	Méthode enzymatique		
Acide L-Lactique	Méthode enzymatique		
Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique par analyseur	Entraînement à chaud, oxydation, acidimétrie	
Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique par analyseur	Entraînement à froid, oxydation, acidimétrie	
Acide sorbique	Entraînement à la vapeur, spectro UV		
Composés phénoliques	Indice DO 280 nm		
Absorbances	DO : 420, 520, 620 nm		
Suppression CO ₂	Aphrométrie		
CO ₂	IRTF		
Turbidité	Néphélométrie		
Pouvoir calorifique – Alcool en poids - Cendres	Calcul		
Fer – Cuivre - Acide citrique	Sous-traitance		
Méthanol - Plomb	Sous-traitance		
Sulfate de potassium	Sous-traitance		
Chlorure de sodium	Sous-traitance		
Levures et bactéries	Sous-traitance		
Phtalates	Sous-traitance		
Hybrides	Sous-traitance	Oxydation nitreuse - UV	Chromatographie papier

	Analyses	Quantités	Quand et/ou comment prélever ?
Maturité	Classique – Phénolique - Glories	200 baies	Cf protocole de prélèvement des baies
	Dyostem - Maturité Précoce		
Récolte	Maturité classique ou Glories	200 baies	Quelques baies de chaque benne de la cuve Etiquetage : préciser qu'il s'agit d'une cuve
	Azote assimilable, acide gluconique	+ 100 baies (sauf si maturité classique)	
	TAP, Sucres, AT, AM, pH, SO2 Total, azote assimilable, acide gluconique	1 x 0,25 L	Après "remontage d'homogénéisation" (quasi impossible à ce stade)
Vinification	Suivi rapport T/A	1 x 0,25 L	Dès densité 1040
	Contrôle d'implantation des levures	1 x 1,5 L (bouteille eau minérale) remplie au 1/2 + 1 tube avec 1 cuillère à café de la levure utilisée	Densité 1010
	PCR	1 x 0,25 L ("stérile")	En fond de contenant après purge de la vanne
Fin vinification	TAV, G/F, AV, AM	1 x 0,25 L	Lorsque densité stable pendant 3 jours
	PCR	1 x 0,25 L ("stérile")	En fond de contenant après purge de la vanne
Suivi malo	AV, AM, pH	1 x 0,25 L	Tant que AM > 0,1
	PCR	1 x 0,25 L	Après la FML, avant la descente en barrique
Suivi élevage	AV, SO2 actif	1 x 0,25 L	10 j après le sulfitage puis toutes les 4 à 6 semaines
	PCR	1 x 0,25 L	En fond de contenant après purge de la vanne
Préparation mise	Essai de collage	3 à 6 X 0,75 L (voir avec l'oenogoue)	Trois mois avant la MEB
	CFLA	2 X 0,75 L	1 mois avant la MEB (après la levée de colle)
	PCR	1 x 0,25 L ("stérile")	1 mois avant la MEB, en fond de contenant après purge de la vanne (après levée de colle)
	Levures et bactéries totales par épifluorescence	1 x 0,25 L ("stérile")	
	Analyses de bouchons	Echantillon de 80 bouchons	1 mois avant la MEB
	CO2	1 x 0,25 L bouchon cylindrique, bouchage machine	15 jours avant la MEB (après la levée de colle)
	Stabilité tartrique	1 X 0,75 L	15 jours avant la MEB (après la levée de colle)
	Qualibordeaux	1 x 0,25 L	15 jours avant la MEB (après la levée de colle)
	SO2 actif, SO2 libre, SO2 Total	1 x 0,25 L	24 à 48 h avant la MEB
Suivi qualité	Levures-Bactéries totales, phénols, PCR	1 x 0,75 L tiré bouché de la mise	Après la mise en bouteilles
COFRAC	Export	2 X 0,75 L	Bouteilles bouchées, capsulées, étiquetées
	Concours	1 X 0,75 L	Voir conditions concours
Divers	Phénols volatils	1 x 0,25 L	
	Effluent : DCO, MES, DBO5	1 x 1,5 L (bouteille eau minérale)	
	TCA	1 x 0,25 L	