
Laboratoire d'oenologie

Liste des prestations

Analyses pour les raisins

- Degrés Brix et Oechsle
- Acidité totale et pH
- Acide malique
- Acide tartrique
- Azote assimilable / indice formol

Analyses de base pour les vins

- Acidité totale et pH
- Chromatographie
- Acide sulfureux (SO₂) libre
- Acide lactique
- Acide malique
- Acidité volatile
- Sucres (glucose + fructose)
- Clinitest

Analyses complémentaires pour les vins

- Alcool en % vol.
- Acide sulfureux (SO₂) total
- Acide tartrique
- Densité (masse volumique)
- Examen microscopique
- Analyse dépôts et troubles sur vins en bouteille
- Stabilité protéique

Essais de traitement, assemblage, dégustation

- Essais de collages
- Essais d'assemblage
- Rapport de dégustation
- Conseils particuliers et visite de cave

Quantité de vin nécessaire pour les analyses

- 100 ml : analyses simples
- 200 ml : analyses simples + analyses spécifiques (alcool)
- 750 ml : collages et assemblages

Des bouteilles sont à disposition au laboratoire.

Les analyses et conseils n'ont que des buts techniques. Ils n'ont pas valeur d'expertise. Le requérant est seul responsable de la suite qu'il donne aux analyses et conseils reçus.