



Matrice	Bilan	Paramètres	Volume nécessaire
Raisin, moût	Maturité raisin	TAVp, AT, pH*	200 baies ou 60 mL
Raisin, moût	Maturité raisin + azotes	TAVp, AT, pH*, Azote aminé, Azote ammoniacal, Azote assimilable	200 baies ou 60 mL
Vin	Fin de Fermentation Alcoolique	TAV*, AA*, GF*	60 mL
Vin	Fin de Fermentation Malo-lactique	AM*, AL*, AA*	60 mL
Vin	Avant mise vins	Essai de collage, test protéique/turbidité, dégustation, SO ₂ L*, SO ₂ T*	300 mL
Vin	Bilan Vin de Pays	TAV*, AA*, GF*, AL*, AM*, AT*, pH*, SO ₂ L*, SO ₂ T*	200 mL
Vin	Bilan Vin base cognac	TAV*, AA*, GF*, AL*, AM*, AT*, pH*	100 mL
Pineau	INAO Pineau	TAV*, AV*, GF*, AT*, SO ₂ T*	100 mL
Pineau	Fabrication Pineau	TAV*, GF*, pH*	60 mL
Pineau	Suivi Pineau	AV*, AM*, AL*, dégustation	60 mL
Pineau	Avant mise Pineau	Essai de collage, test protéique, dégustation	300 mL
Cidre	Complète Cidre	TAV*, AA, AT, pH, SO ₂ L, SO ₂ T, MV, ST, Indice de Folin, CPG	750 mL
Spiritueux	Obscuration	TAV Brut*, TAV reel (*si distillation), obscuration*	300 mL pour les produits hors Cognac et 60 mL si Cognac
Spiritueux	Complète export	TAV Brut,* TAV reel (*si distillation), Obscuration*, Extrait sec, AT*, AF*, AV*, CPG* + si JAPON = Acide sorbique si CHINE = Phtalates 9 molécules si USA = Carbamate éthyle pour les Rhums + Sucres Totaux + SO ₂ T	750 mL



		si BRESIL = Cu*, Sucres Totaux, 5-HMF, Pb* Selon les pays les paramètres peuvent varier, ne pas hésiter à revenir vers nous	
Spiritueux	Stabilité Produit	Fe*, Cu*, Ca*, test froid, turbidité	100 mL
Spiritueux	Phtalates 3 molécules	DBP*, DEHP*, DINP*, MV*, TAV Réel	150 mL
Spiritueux	Phtalates 9 molécules	DBP*, DEHP*, DINP*, DEP, DIDP, DNOP, BBP, DIBP, DMP, MV*, TAV Réel	150 mL
Spiritueux	Chromatographie	Aldéhydes*, Esters*, Esters d'acide gras*, Alcools supérieurs*	60 mL
Spiritueux	Chromatographie + Esters lourds	Aldéhydes*, Esters*, Esters d'acide gras*, Alcools supérieurs*, Esters lourds	60 mL
Spiritueux	Métaux lourds	As, Cd, Cu*, Fe*, Hg, Ni, Pb*, Se, Zn	60 mL
Spiritueux (Gins)	Terpènes	Alpha-Pinene, Beta-Pinène, Terpinen-4-ol, Alpha-terpineol, Benzaldéhyde, Beta-Myrcène, Eucalyptol, Eugénol, Gamma-terpinene, Géraniol, Linalol, Para-Cymène, Limonene, Sabinene	60 mL
Spiritueux (Whisky tourbés)	Phénols volatils	Ethylphénols (2EP, 3-EP, 4-EP), 4-Ethyl-Gaiacol, Gaiacol, 4-Méthylphénol, 2.3-DMP, 2.6-DMP, 2.5-DMP, o,m,p-crésol, phénol	60 mL
Liqueur	Complète export	TAV reel*, ST, Extrait sec, AT*, AF*, AV*, CPG*	750 mL

* Analyses sous accréditation COFRAC (Essai n°1-0958, portée disponible sur www.cofrac.fr)

Autres volumes :

- TAV Vin ou Pineau : 60 mL
- Acidité volatile Vin ou Pineau : 60 mL sans vidange
- SO2 libre et/ou total : 150 mL sans vidange