



Portée détaillée v.4 de l'attestation N° 1-5834

Detailed scope v.4 of the attestation N° 1-5834

Date de publication / Publish date: 22/08/2026

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRES DUBERNET RHONE

LABORATOIRES DUBERNET RHONE - Site de Tain l'Hermitage - LABORATOIRE D'OENOLOGIE				
AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses microbiologiques				
Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Vins	Bactéries totales vivantes vitales	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne PM2-0-0 et PM2-1-0
3	Vins	Brettanomyces sp. vivantes vitales	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne PM2-0-0 et PM2-1-0
3	Vins	Saccharomyces sp. vivantes vitales	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne PM2-0-0 et PM2-1-0
3	Vins	Brettanomyces sp. VMI (Viabiles Métaboliquement Inactifs (absence d'activité estérase))	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne PM2-0-0 et PM2-1-0
3	Vins	Saccharomyces sp. VMI (Viabiles Métaboliquement Inactifs (absence d'activité estérase))	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne PM2-0-0 et PM2-1-0
3	Vins	Brettanomyces sp. mortes	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne PM2-0-0 et PM2-1-0
3	Vins	Saccharomyces sp. mortes	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne PM2-0-0 et PM2-1-0

LABORATOIRES DUBERNET RHONE - Site de Tain l'Hermitage - LABORATOIRE D'OENOLOGIE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Vins	Acidité totale	I.R.T.F	Méthode interne référencée PE13-0-0
1	Vins	pH	I.R.T.F	Méthode interne référencée PE13-0-0
1	Vins	Titre alcoométrique volumique	I.R.T.F	Méthode interne référencée PE13-0-0
1	Vins	Acide malique	I.R.T.F	Méthode interne référencée PE13-0-0
1	Vins	Glucose + Fructose	I.R.T.F	Méthode interne référencée PE13-0-0
1	Vins	Indice polyphénols totaux	I.R.T.F	Méthode interne référencée PE13-0-0
2	Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
2	Vins	Dioxyde de soufre Libre	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée PB1-0-0
2	Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée PB1-0-0
2	Vins	Fer	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée PB1-0-0
2	Vins	Glucose+ fructose	Méthode automatisée enzymatique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
2	Vins	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V