

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5955 rév. 10**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :
The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :

LABORATOIRE THIOULET VINI'LAB

N° SIREN : 804544484

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**
Fulfils the requirements of the standard

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)

réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE THIOULET VINI'LAB****61 Impasse du Pont
46220 PESCADOIRES**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac www.cofrac.fr)

Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site www.cofrac.fr).

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date* : **12/07/2024**Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2025**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-5955 Rév 9.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5955 [Rév 9](#).

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.
The Cofrac's liability applies only to the french text.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr
--

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-5955 rév. 10

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE THIOLLET VINI'LAB
61 Impasse du Pont
46220 PESCADOIRES

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Portée FLEX1 :

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrométrie UV-Vis	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Diglycoside du malvidol	Oxydation nitreuse Fluorescimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Intensité colorante et nuance	Calcul à partir des D0 420, 520,620	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Acide Acétique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Acide L-Malique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acide L-lactique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur - Densimétrie par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE :

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MA22
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MA08
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MA04
Vins, moûts	Glucose + fructose	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MA20
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul à partir de l'acide acétique*	Méthode interne référencée MA02
vins secs < 5 g/l de glucose+fructose	Acidité totale de 53.1 à 112.2 meq.L ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO57
Vins (5 g/l < teneur en glucose+fructose < 50 g/l)	Acidité totale De 58.7 à 108.1 meq/ L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne référencée MO57
Vins secs < 5 g/l de glucose+fructose	pH de 2.97 à 3.70	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO57
1 - vins entre 5 et 53 g/l de glucose+fructose 2- vins < 5 g.L ⁻¹	Titre alcoométrique volumique 1- de 10.80 %v/v à 14.35 % v/v 2- de 10.60 à 15.00 % v/v	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO57
Vins (<50 g/l de glucose+fructose)	pH de 2.7 à 4.3	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO57
Vins (<130 g/l de glucose+fructose)	Glucose + fructose de 1.0 g/L à 130.0 g/L	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO57

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280 nm	Spectrophotométrie U.V-visible manuel	Méthode interne référencée MA18
Vins	4-ethylphénol 4-ethylguaiacol	SPME – GC-MS-MS	Méthode interne référencée M069
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	<i>Calcul à partir du TAV et du Glucose + fructose*</i>	Méthode interne référencée MA17
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MA05

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Le laboratoire doit être accrédité sur les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul*

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **12/07/2024** Date de fin de validité : **31/08/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5955 Rév. 9.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

www.cofrac.fr