

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7283 rév. 3**

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

GIE ICV - VVS

N° SIREN : 513617498

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) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS***BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / EMBALLAGES***CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / PACKAGINGS*réalisées par / *performed by :***GIE ICV-VVS Laboratoire de Lattes****La Jasse de Maurin****34970 LATTES**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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.

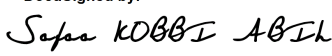
Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *Valid from* : **11/07/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **30/04/2027**

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:

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° 1-7283 Rév 2.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7283 Rév 2.

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° 1-7283 rév. 3

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

GIE ICV-VVS Laboratoire de Lattes
La Jasse de Maurin
34970 LATTES

Dans son unité :

- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Beaumes de Venise**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Béziers**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Brignoles**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Lattes**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Narbonne**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Nîmes**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Ruoms**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Tain l'Hermitage**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Toulouges**
- **GIE ICV-VVS Laboratoire de Trèbes**

Elle porte sur : voir pages suivantes

SITE :
GIE ICV-VVS Laboratoire de LATTES
La Jasse de Maurin
34970 LATTES

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SMA-MO012
Vins, moûts	Acide L-Malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SMA-MO012
Vins, moûts	Acide L-Lactique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SMA-MO012
Vins	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SMA-MO012
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SMA-MO012
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SMA-MO012
Vins et Moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique automatisée et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SMA-MO012
Vins (Glucose + Fructose ≤ 20 g.L ⁻¹)	Acidité totale De 2.20 à 6.00 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SMA-MO011
Vins (Glucose + Fructose ≤ 20 g.L ⁻¹)	pH De 3.00 à 4.00	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SMA-MO011
Vins (Glucose + Fructose ≤ 20 g.L ⁻¹)	Titre alcoométrique volumique De 7.00 à 16.00 % Vol.	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SMA-MO011
Vins (Glucose + Fructose ≤ 20 g.L ⁻¹)	Acidité volatile De 0.10 à 1.00 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SMA-MO011
Vins doux naturel	Titre alcoométrique volumique De 14.00 à 17.00 % Vol.	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SMA-MO011

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 ($20 \text{ g.L}^{-1} < \text{Glucose} + \text{Fructose} \leq 160 \text{ g.L}^{-1}$)	Titre alcoométrique volumique De 3.50 à 13.50 % Vol.	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SMA-MO011
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne PPA-SMA-MO007
Vins, moûts	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne PPA-SMA-MO002
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne PPA-SMA-MO001
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne PPA-SMA-MO001
Vins, moûts, moûts concentrés	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne PPA-SMA-MO016
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SMA-MO003
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne PPA-SCL-MO003
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres (Degré Brix)	Réfractométrie	Méthode interne PPA-SMA-MO009
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne PPA-SMA-MO008

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible 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	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	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	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	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur 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			
<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	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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	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
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballage / Essais physiques <i>(HP EPM BOUCHONS : essais sur les bouchons)</i>					
Objet	Nature de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Référence de la méthode	Principe de la méthode	Principaux moyens d'essai
Bouchons cylindriques en liège	Mesures dimensionnelles	Diamètre Longueur Ovalisation	NF B 57-100	Mesure de la longueur, du diamètre et de l'ovalisation du bouchon, au pied à coulisse.	Pied à coulisse de préférence à pression constante.
Bouchons cylindriques en liège	Comportement à l'humidité Mesure du taux d'humidité des bouchons de liège : méthode rapide	Résistivité	NF B 57-100	Mesure de la résistivité entre 2 électrodes et conversion en taux d'humidité au moyen d'une échelle de correspondance de l'appareil établie pour le matériau utilisé.	Matériel spécifique équipé d'un capteur à 2 électrodes adapté au matériau liège : Aqua-Boy type KOM 1.
Bouchons cylindriques en liège	Force d'extraction	Force	NF B 57-100	Les bouchons sont extraits de tubes de verre ou de goulots secs de bouteilles à l'aide d'un tire-bouchon relié à un capteur de force. La valeur prise en compte correspond à la valeur maximale de la force mesurée au cours de l'extraction.	Boucheuse Tubes en verre ou goulots de bouteilles Dispositif d'extraction actionné par un moteur électrique et muni d'un capteur de force à jauges de contrainte avec une résolution inférieur à 1 daN.
Bouchons cylindriques en liège	Comportement à l'étanchéité liquide	Pression	NF B 57-100	Après bouchage des tubes en verre, une pression de gaz est appliquée sur un liquide coloré déposé sur le bouchon. On observe les fuites en fonction de la pression appliquée.	Boucheuse Tube en verre de diamètre intérieur de 18,5 mm ($\pm 0,2$ mm) Dispositif de mise en pression Manomètre gradué avec résolution de 0,1 bar
Bouchons cylindriques en liège	Quantité de poussières résiduelles	Masse	NF B 57-100	Collecte des poussières par agitation dans une solution éthanolique et quantification par pesée après filtration.	Filtre en verre, en matière plastique, ou en inox sur fiole à vide Membrane Etuve ventilée Balance ayant une résolution inférieure ou égale à 1 mg Dessiccateur avec gel hygroscopique et indicateur de saturation.

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballage / Essais physiques					
<i>(HP EPM BOUCHONS : essais sur les bouchons)</i>					
Objet	Nature de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Référence de la méthode	Principe de la méthode	Principaux moyens d'essai
Obturateurs cylindriques en matériau synthétique	Mesures dimensionnelles	Diamètre Longueur	METHODE INTERNE ICV n° PPA-SMA-IT006	Mesure de la longueur, du diamètre de l'obturateur au pied à coulisse	Pied à coulisse de préférence à pression constante
Obturateurs cylindriques en matériau synthétique	Force d'extraction	Force	METHODE INTERNE ICV n° PPA-SMA-IT009	Les obturateurs synthétiques sont extraits de tubes de verre ou de goulots secs de bouteilles à l'aide d'un tire-bouchon relié à un capteur de force. La valeur prise en compte correspond à la valeur maximale de la force mesurée au cours de l'extraction.	Boucheuse Tube en verre ou goulots de bouteilles Dispositif d'extraction actionné par un moteur électrique et muni d'un capteur de forces à jauges de contrainte avec résolution inférieure à 1 daN
Obturateurs cylindriques en matériau synthétique	Comportement à l'étanchéité liquide	Pression	METHODE INTERNE ICV n° PPA-SMA-IT011	Après bouchage des tubes en verre, une pression de gaz est appliquée sur un liquide coloré déposé sur l'obturateur synthétique. On observe les fuites en fonction de la pression appliquée.	Tube en verre de diamètre intérieur de 18,5 mm ($\pm 0,2$ mm) Dispositif de mise en pression Manomètre gradué avec résolution de 0,1 bar
Bouteilles	Détermination des caractéristiques dimensionnelles des bagues (Diamètres internes)	Diamètre, longueur (profondeur)	METHODE INTERNE ICV n° PPA-SMA-IT025	Mesures de couples de diamètres à 90° à l'intérieur du col de la bouteille pour différentes profondeurs mesurées en partant du dessus de la bague.	Matériel automatique Perfilab déplaçant automatiquement un comparateur dans le col de la bouteille

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

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SAR-MO005
Vins	Acide L-malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SAR-MO005
Vins	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SAR-MO006
Vins	Acide volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SAR-MO006
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SAR-MO006
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SAR-MO006
Vins	Fer	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SAR-MO007
Vins ≤ 30g de Glucose + Fructose	Acide totale De 2.00 à 6.50 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SAR-MO001
Vins ≤ 30g de Glucose + Fructose	pH De 3.00 à 4.50	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SAR-MO001
Vins ≤ 30g de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 9.50 à 17.00 % Vol.	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SAR-MO001
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne PPA-SAR-MO003
Vins	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne PPA-SAR-MO015
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne PPA-SCL-MO003
Moûts concentrés et Moûts concentrés rectifiés	Sucres, Degré Brix	Densimétrie électronique à résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SAR-MO010

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible 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	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 et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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, 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	pH	Potentiométrie manuelle	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
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Intensité colorante, Nuance	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SBE-MO019
Vins, Moûts	Acide L-Malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SBE-MO018
Vins, Moûts	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SBE-MO023
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SBE-MO023
Vins, Moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SBE-MO021
Vins, Moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SBE-MO021
Vins secs (G+F < 10 g.L ⁻¹)	Acidité totale De 2.00 à 5.00 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SBE-MO017
Vins secs (G+F < 10 g.L ⁻¹)	pH De 2.90 à 4.00	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SBE-MO017
1 - Vins secs (G+F < 10 g.L ⁻¹) 2 - Vins doux naturels (50 ≤ G+F ≤ 150 g.L ⁻¹)	Titre alcoométrique volumique 1 - De 9.00 à 16.00 % v/v 2 - De 13.00 à 18.00 % v/v	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SBE-MO017
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne PPA-SBE-MO014
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne PPA-SBE-MO013
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne PPA-SBE-MO013
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne PPA-SBE-MO005
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne PPA-SBE-MO005
Vins, moûts, moûts concentrés	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne PPA-SBE-MO010

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
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SBE-MO002
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne PPA-SCL-MO003
Vins, Vins effervescents, Boissons à base de vin désalcoolisée ou boissons à faible teneur en alcool, Vins doux naturel, Vins édulcorés	Dioxyde de Carbone	Expansion volumique	Méthode interne PPA-SBE-MO025

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible 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	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 et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la masse volumique 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, 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	pH	Potentiométrie manuelle	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
Vins, moûts	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	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 <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	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts, Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Intensité colorante	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins effervescents	Suppression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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

Portée FIXE

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
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SBE-MO023
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SBE-MO023
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SBE-MO021
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne PPA-SBE-MO005
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne PPA-SBE-MO005
Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne PPA-SBE-MO004

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
Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres, Brix	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SBE-MO004

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible FLEX1

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
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	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
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SCA-MO018
Vins, moûts	Acide L-Malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SCA-MO021
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SCA-MO019
Vins, moûts	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SCA-MO019
Vins, Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisées ou boisson à faible teneur en alcool	Sucres totaux	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SCA-MO024
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SCA-MO020
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SCA-MO020
Vin ≤ 18 g.L ⁻¹ de Sucres totaux	Acidité totale De 2.20 à 7.10 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SCA-MO016
Vin ≤ 18 g.L ⁻¹ de Sucres totaux	pH De 2.60 à 4.05	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SCA-MO016
Vin ≤ 18 g.L ⁻¹ de Sucres totaux	Titre Alcoométrique Volumique De 9.75 à 16.00 % Vol.	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SCA-MO016
Vins effervescents Sucres totaux ≤ 30 g.L ⁻¹	Acidité totale De 3.20 à 5.60 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SCA-MO016

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 effervescents Sucres totaux ≤ 30 g.L ⁻¹	pH De 2.85 à 3.40	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SCA-MO016
Vins effervescents Sucres totaux ≤ 30 g.L ⁻¹	Titre alcoométrique volumique De 11.00 à 13.00 % Vol.	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SCA-MO016
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne PPA-SCA-MO009
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne PPA-SCA-MO002
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne PPA-SCA-MO002
Vins	Fer	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV- visible	Méthode interne PPA-SCA-MO034
Vins	Cuivre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV- visible	Méthode interne PPA-SCA-MO025
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne PPA-SCA-MO001
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne PPA-SCA-MO001
Vins	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne PPA-SCA-MO004
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SCA-MO006
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne PPA-SCL-MO003
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur Réfractométrie	Méthode interne PPA-SCA-MO005
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres, degré Brix	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SCA-MO013
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne PPA-SCA-MO011

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible 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	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 et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Boissons aromatisées à base de vins, boissons à base de vins désalcoolisés ou boissons à faible teneur en alcool	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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	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
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Intensité colorante, Nuance	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Suppression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNA-MO002
Vins	Acide L-malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNA-MO002
Vins	Acide Acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNA-MO002
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SNA-MO002
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNA-MO002
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNA-MO002
Vins	Fer	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNA-MO002
Vins	Cuivre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNA-MO002
Vin ≤ 30 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Acidité totale De 2.00 à 6.00 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SNA-MO001
Vin ≤ 30 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	pH De 2.90 à 4.00	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SNA-MO001
Vin ≤ 30 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 9.00 % à 16.00 % vol.	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SNA-MO001
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne PPA-SNA-MO004
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne PPA-SNA-MO004

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	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne PPA-SCL-MO003

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible FLEX1

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	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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	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
Vins	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Intensité colorante, Nuance	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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

SITE :
GIE ICV-VVS Laboratoire de NIMES
ZI Saint cesaire
575, chemin du Chai
30900 NIMES

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNI-MO009
Vins	Acide L-Malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNI-MO009
Vins	Acide L-Lactique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNI-MO009
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNI-MO013
Vins, moûts	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SNI-MO013
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNI-MO012
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNI-MO012
Vins, moûts	Fer	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNI-MO009
Vins, moûts	Cuivre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SNI-MO011
Vins tranquilles ≤ 20 g/l de Glucose + Fructose	Acidité totale De 2.00 à 5.00 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SNI-MO008
Vins tranquilles ≤ 20 g/l de Glucose + Fructose	pH De 3.00 à 4.30	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SNI-MO008
Vins tranquilles ≤ 20 g/l de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 10.00 à 16.00% Vol.	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SNI-MO008

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	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne PPA-SNI-MO017
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne PPA-SNI-MO005
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne PPA-SNI-MO005
Vins, moûts, moûts concentrés	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne PPA-SNI-MO001
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne PPA-SCL-MO003
Moûts concentrés rectifiés	Sucres, degré Brix	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SNI-MO021
Vins	Dioxyde de Carbone	Expansion volumique	Méthode interne MO026

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible 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	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 et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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, 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 totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	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	pH	Potentiométrie manuelle	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, 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
Vins, moûts	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	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 U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Intensité colorante, Nuance	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SPR-MO003
Vins	Acide L-Malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SPR-MO002
Vins	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SPR-MO004
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SPR-MO004
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SPR-MO001
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SPR-MO001
Vins Glucose + Fructose ≤ 20 g/l	Acidité totale De 2.20 à 5.50 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SPR-MO007
Vins Glucose + Fructose ≤ 20 g/l	pH De 3.00 à 4.00	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SPR-MO007
Vins Glucose + Fructose ≤ 20 g/l	Titre alcoométrique volumique De 9.50% à 17.00% vol.	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SPR-MO007
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne PPA-SPR-MO011
Vins	Fer	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Méthode interne PPA-SPR-MO008
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne PPA-SCL-MO003
Moûts concentrés rectifiés	Sucres, degré Brix	Densimétrie électronique à résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SPR-MO010
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne PPA-SPR-MO015

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible 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	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 Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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, 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	pH	Potentiométrie manuelle	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
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Intensité colorante, Nuance	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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

SITE :
GIE ICV-VVS Laboratoire de TOULOUGES
3 boulevard de Clairfont
Naturopole - Bâtiment C
66350 TOULOUGES

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO010
Vins, moûts	Acide L-Malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO010
Vins	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO010
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne MO010
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO010
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO010
Vins	Fer	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO010
Vins	Cuivre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MO010
1 – Vins secs (Glucose + Fructose $\leq 30 \text{ g.L}^{-1}$) 2 – Vins doux naturels	Acidité totale 1 – De 2.00 à 6.00 $\text{g.L}^{-1} \text{H}_2\text{SO}_4$ 2 – De 1.90 à 6.00 $\text{g.L}^{-1} \text{H}_2\text{SO}_4$	I.R.T.F.	Méthode interne MO011
1 – Vins secs (Glucose + Fructose $\leq 30 \text{ g.L}^{-1}$) 2 – Vins doux naturels	pH 1 – De 2.70 à 4.30 2 – De 2.80 à 4.10	I.R.T.F.	Méthode interne MO011
1 – Vins secs (Glucose + Fructose $\leq 30 \text{ g.L}^{-1}$) 2 – Vins doux naturels	Titre alcoométrique volumique 1 – De 8,90 à 17.00 % vol. 2 – De 13,40 à 19.70 % vol.	I.R.T.F.	Méthode interne MO011
1 - Vins $\leq 15 \text{ g.L}^{-1}$ Glucose + Fructose 2 – Vins doux naturels	Acidité volatile De 0.10 à 1.20 $\text{g.L}^{-1} \text{H}_2\text{SO}_4$	I.R.T.F.	Méthode interne MO011
Vins doux naturels	Glucose + Fructose De 40.0 à 155.0 g.L^{-1}	I.R.T.F.	Méthode interne MO011

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	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne MO005
Vins	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne MO008
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne MO008
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MO001
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne SCL-MO003

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible FLEX1**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	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 et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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, 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	pH	Potentiométrie manuelle	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
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	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	Intensité colorante, Nuance	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

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

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-STH-MO002
Vins	Acide L-malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-STH-MO004
Vins	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-STH-MO030
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-STH-MO030
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-STH-MO025
Vins	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-STH-MO025
Vins (Glucose + Fructose <10g/l et AV<0.98 g/l d'H ₂ SO ₄)	Acidité totale 44.49 à 84.29 meq/l	I.R.T.F	Méthode interne PPA-STH-MO034
Vins (35g/l< Glucose + Fructose <90g/l et AV<0.98 g/l d'H ₂ SO ₄)	Acidité totale 55.11 à 93.89 meq/l	I.R.T.F	Méthode interne PPA-STH-MO034
Vins (Glucose + Fructose <10g/l et AV<0.98 g/l d'H ₂ SO ₄)	pH 3.31 à 4.16	I.R.T.F	Méthode interne PPA-STH-MO034
Vins Glucose + Fructose < 10 g/l AV < 0,90 g/l H ₂ SO ₄	Titre alcoométrique volumique 10 à 15 % v/v	I.R.T.F	Méthode interne PPA-STH-MO034

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 effervescents (40 g.L-1 < Glucose + Fructose ≤ 83 g.L-1)	Titre alcoométrique volumique De 4,9 à 9,15 %vol	I.R.T.F	Méthode interne PPA-STH-MO034
Vins effervescents	Glucose + Fructose De 40 à 83 g.L-1	I.R.T.F	Méthode interne PPA-STH-MO034
Vins	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Méthode interne PPA-STH- MO009
Vins	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et aréométrie	Méthode interne PPA-STH-MO011
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur et titrimétrie	Méthode interne PPA-STH-MO003

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible FLEX1

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	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	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
Vins	Caractéristiques chromatiques DO 420,520,620	Spectrophotométrie UV-Visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins de l'OIV
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins de l'OIV
Vins	pH	Potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins de l'OIV
Vins	Suppression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins de l'OIV

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE

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	Glucose + Fructose	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vins, moûts	Acide L-Malique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vins	Acide L-Lactique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vins	Acide acétique	Méthode séquentielle automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vins	Acidité volatile calculée	Calcul* à partir de l'acide acétique	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vins	Fer	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vins Blancs, Rosés	Cuivre	Méthode séquentielle automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne PPA-SVR-MO002
Vin tranquille Glucose + Fructose ≤ 20 g.L ⁻¹	Acidité totale De 2.50 à 5.00 g.L ⁻¹ H ₂ SO ₄	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SVR-MO001
Vin tranquille Glucose + Fructose ≤ 20 g.L ⁻¹	pH De 3.00 à 4.00	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SVR-MO001
Vin tranquille Glucose + Fructose ≤ 20 g.L ⁻¹	Titre alcoométrique volumique De 9.00 à 17.00 % Vol.	I.R.T.F.	Méthode interne PPA-SVR-MO001

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
Vin tranquille Glucose + Fructose ≤ 5 g.L ⁻¹	Dioxyde de Carbone De 100 à 1500 mg.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SVR-MO001
Vin tranquille Glucose + Fructose ≤ 5 g.L ⁻¹	Indice de Polyphénols Totaux De 10.0 à 80.0	I.R.T.F	Méthode interne PPA-SVR-MO001
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne PPA-SVR-MO003
Vins, moûts	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne PPA-SVR-MO011
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur et titrimétrie	Méthode interne PPA-SVR-MO007
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne PPA-SVR-MO005
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne PPA-SCL-MO003

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible FLEX1

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	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 et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	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	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, moûts	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	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 U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Intensité colorante, Nuance	Calcul*	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

* Le laboratoire doit être accrédité pour 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 : **11/07/2025** Date de fin de validité : **30/04/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7283 Rév. 2.

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