

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5754 rév. 6**

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

**INOVALYS**

N° SIREN : 130018989

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**  
*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 :***INOVALYS****La Chantrerie****BP 52703****44237 NANTES CEDEX 3**

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](http://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](http://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* : **16/01/2020**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2021**

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**

**Accréditation Non Valide**

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](http://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](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-5754 Rév 5.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5754 [Rév 5](#).*

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](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-5754 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**INOVALYS**  
**La Chantrerie**  
**BP 52703**  
**44237 NANTES CEDEX 3**

Dans son unité :

- **LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### Portée fixe

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/78)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/095
Vins et moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/098
Vins et moûts	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie U.V manuelle	Méthode interne N-AOEN/M/079
Vins et moûts	Fer	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/058
Vins et moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/067
Vins et moûts	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/064
Vins et moûts	SO2 libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/056
Vins et moûts	SO2 total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/055
Vins et moûts	Acide L malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/050

**Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques**

*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/78)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Acide L lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/054
Vins et moûts	Glucose, fructose, saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/063
Vins et moûts	pH	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/069
Vins et moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline + iodométrie manuelle	Méthode interne N-AOEN/M/073
Vins (G + F ≤ 15 g/l)	Titre alcoométrique volumique de 10,00 à 14,82 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (G + F ≤ 15 g/l)	pH de 2,90 à 3,70 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (G + F ≤ 15 g/l)	Acidité totale de 46,50 à 121,00 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (G + F ≥ 15 g/l)	Titre alcoométrique volumique de 10,68 à 12,93 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (G + F ≥ 15 g/l)	Acidité totale de 60,82 à 121,84 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins	Glucose + Fructose de 17g/L à 200g/L	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne N-AOEN/M/124
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne N-AOEN/M/124

*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 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 78/78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + densimétrie électronique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, du TAV et de l'acidité volatile)	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 78/78)*

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Moûts	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et 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 et moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et 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 et 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 et moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et 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 et moûts	Indice Folin-Ciocalteu	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Caractéristiques chromatiques	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Recherche diglucoside du malvidol	Oxydation nitreuse + examen de fluorescence à 365nm	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Acidité fixe	Calcul par différence entre acidité totale et acidité volatile	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

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Densimétrie électronique	Méthode interne N-AOEN/M/108
Boissons spiritueuses	Masse volumique et Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique	Méthode interne N-AOEN/M/070
Boissons spiritueuses	Extrait sec	Evaporation à 100°C + pesée	Méthode interne N-AOEN/M/113
Boissons spiritueuses	Extrait sec	Par le calcul à partir de la masse volumique	Méthode interne N-AOEN/M/114
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie (indicateur rouge de phénol + Carmin d'indigo)	Méthode interne N-AOEN/M/115
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Titrimétrie (indicateur rouge de phénol + Carmin d'indigo)	Méthode interne N-AOEN/M/115
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul par différence	Méthode interne N-AOEN/M/115
Boissons spiritueuses	Méthanol	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Alcools supérieurs (butanol-2, propanol-1, méthyl-2 propanol-1, propène-2 ol, butanol-1, méthyl-2 butanol-1 et méthyl-3 butanol-1)	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Esters : acétate d'éthyle, lactate d'éthyle, succinate de diéthyle, butyrate d'éthyle, esters éthyliques d'acides gras de C6:0 à C12:0	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Ethanal et acétal	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Glucose, fructose, saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/063
Boissons spiritueuses	Extrait sec Réfractométrique	Réfractométrie	Méthode interne N-AOEN/M/061

*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.*

**Portée fixe**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Cidres et poirés	Titre alcoométrique volumique	Densimétrie électronique	Méthode interne N-AOEN/M/084
Cidres et poirés	Masse volumique	Densimétrie électronique	Méthode interne N-AOEN/M/070
Cidres et poirés	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/095
Cidres et poirés	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne N-AOEN/M/069
Cidres et poirés	Glucose, fructose, saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/063
Cidres et poirés	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/064
Cidres et poirés	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/056
Cidres et poirés	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/055
Cidres et poirés	Indice Folin Ciocalteu	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne N-AOEN/M/078
Cidres et poirés	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/098
Cidres et poirés	Ethanal	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Cidres et poirés	Surpression	Aphrométrie	Méthode interne N-AOEN/M/091
Cidres et poirés	Titre alcoométrique volumique de 2,3 à 5,3 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres et poirés	Acidité totale de 41,4 à 88,4 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres et poirés	pH de 3,54 à 3,83	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres et poirés	Glucose+fructose de 25,9 à 80,5 g.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres et poirés	Sucres totaux (glucose, Fructose et saccharose) de 27,8 à 87,6 g.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres, poirés	pH	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/069

*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.*

# *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](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **16/01/2020**    Date de fin de validité : **30/09/2021**

La Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Céline BEAUGEARD**

Accréditation Non Valide

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5754 Rév. 5.

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](http://www.cofrac.fr)