

Oenologie Conseil Champagne Laboratoire O2C - Epernay

44 Allées de Cumières
51.200 Epernay

www.csgv.com/o2c



CATALOGUE DES ANALYSES

Révision 07

Ce catalogue vous présente l'ensemble des prestations du laboratoire **O2C – Œnologie Conseil Champagne Epernay** afin de vous aider dans le choix de vos analyses tout au long de l'élaboration de vos vins.

Vous trouverez dans ce catalogue :

- l'ensemble des analyses proposées par votre laboratoire,
- le détail de nos bilans analytiques, des plus courants au plus spécifiques,
- les formulaires de demande d'analyse (fonction de votre contrat et du type de bilans)

Confidentialité

Œnologie Conseil Champagne vous informe que vos données seront traitées avec la plus grande attention et la plus grande confidentialité par l'ensemble du personnel impliqué dans l'une des phases de leur traitement. Nous ne donnerons, ne commercialiserons, ni ne communiquerons vos données à aucun tiers, sauf dans les cas prévu par la loi, ou à moins que la partie intéressée ne nous en ait expressément donné l'autorisation.

Choix des méthodes d'analyse

Les différentes méthodes d'analyse par paramètre sont précisées dans ce guide.

En l'absence d'une demande spécifique de votre part, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse la plus appropriée.

Si vous souhaitez une méthode spécifique, vous devez la préciser sur le formulaire ou sur l'étiquette échantillon de demande d'analyse.

Tout changement de méthode (vérification, panne d'appareil de mesure, etc...), annulation d'analyse (volume insuffisant, etc...) ou ajout de paramètre (avenant d'analyses complémentaires à la FML ou à la prise de mousse) vous sera signalé sur le rapport d'analyse.

Accréditation

Le laboratoire d'Epernay est accrédité selon la norme ISO 17025 par le COFRAC depuis le 1^{er} Janvier 2015.

La convention d'accréditation n°1-5790 précise la validité et la portée d'accréditation.



Portée n°1-5790
Disponible sur www.cofrac.fr

Hors demande spécifique, le laboratoire se réserve le droit de réaliser sous accréditation ou non les analyses demandées présentes dans sa portée. Ce choix est fonction du type de bilan, de la période d'analyses.

Délais d'analyse

Les délais d'analyse sont donnés à titre indicatif et sont dépendants de la charge de travail du laboratoire.

Sous-traitance

Dans le cas d'une défaillance technique temporaire ou permanente (analyse non réalisée par le laboratoire), le laboratoire peut être amené à avoir recours à une sous-traitance.

Dans le cas où vous souhaitez une analyse non proposée par le laboratoire, vous serez informé de cette sous-traitance et une offre vous sera adressée dans les plus brefs délais.

Dans le cas d'une défaillance technique temporaire, vous en serez averti verbalement ou par écrit.

Sur votre rapport d'analyse, les analyses sous-traitées sont signalées par le signe # et la localisation géographique du laboratoire sous-traitant sera précisée.

Vous êtes en droit de refuser la sous-traitance de vos analyses. Précisez-le sur le formulaire ou sur l'étiquette de demande d'analyse.

La formulation de la demande d'analyse

Les formulaires de demande d'analyses sont téléchargeables depuis notre site internet www.csgv.com/o2c/.

Emission de déclaration de conformité

Une déclaration de conformité peut être émise, sous accréditation, par un œnologue habilité.

Les résultats auxquels s'appliquent la déclaration de conformité sont clairement identifiés et sont rendus sous accréditation.

Pour émettre une déclaration de conformité, l'œnologue habilité se base sur les normes analytiques du cahier des charges de l'AOP et des textes réglementaires CE en application.

La déclaration de conformité est rendue sur la base des déterminations analytiques corrigées de nos incertitudes de mesures, au bénéfice de l'entité contrôlée.

Cette déclaration de conformité peut être émise :

- à l'issue de la prise de mousse au stade bouteille sur latte,
- sur vin dosé, prêt à la commercialisation.

☞ Faites en la demande lors de la formalisation de votre demande d'analyse.

Contrôle réglementaire

Le Plan d'Inspection de l'AOC Champagne précise que :

« Dans le cadre des autocontrôles, chaque opérateur s'engage à réaliser un examen analytique après prise de mousse et avant dégorgement pour chaque qualité de vin conditionné. Les rapports d'analyse correspondants, tenus à la disposition de l'AIDAC, doivent être conservés au moins cinq ans. »

Le bilan « Fin prise de mousse » avec déclaration de conformité est réalisé à cet effet, sur l'ensemble de vos cuvées tirées.

Qualité des échantillons

Un échantillon est déclaré conforme si les conditions suivantes sont respectées :

- bouteille ou flacon plein (sauf si la demande d'analyse ne concerne pas le degré alcoolique, le SO2 Libre et l'acidité volatile),
- bouteille ou flacon bouché,
- température de l'échantillon comprise entre 15 et 25°C.

Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, des réserves seront émises sur le rapport d'analyse et les délais d'analyse pourront être allongés.

☞ Des bouteilles échantillons neuves et bouchées sont à votre disposition au laboratoire.

L'ensemble du personnel du laboratoire est à votre disposition pour vous aider à formuler votre demande d'analyse.

1- LISTE EXHAUSTIVE DES PARAMETRES

Légende : * Paramètre dont les résultats sont rendus sous accréditation
Accréditation n°1- 5790. Portée disponible sur www.cofrac.fr

1-1. Paramètres inclus dans le forfait « Conseil œnologique & suivi analytique » proposé par votre laboratoire

Paramètres	Méthodes Référence de la méthode	Volume échantillon
Analyses physiques		
Masse Volumique à 20°C *	Aréométrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	250 mL
Masse Volumique à 20°C	Densimétrie électronique ou FTIR	
Densité à 20°C	Calcul	
Extrait Sec Total *	Calcul Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	
Extrait Sec Total Réduit	Calcul	
Sucre estimé des mouts	Aréométrie + calcul	
Sucre estimé des mouts	FTIR + calcul	
Sucre des liqueurs	Aréométrie + calcul	
Surpression à 20°C *	Aphrométrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	bouteille
Surpression à 20°C	Laser	
Surpression à 10°C	Aphrométrie Calcul à partir de P20	
DO 280	Spectrophotométrie manuelle + calcul	200 mL
DO 420	Spectrophotométrie manuelle ou auto.	
DO 520	Spectrophotométrie manuelle ou auto.	
DO 620	Spectrophotométrie manuelle ou auto.	
Turbidité	Néphélométrie	
Analyses chimiques		
Acidité Totale *	Titrimétrie au BBT Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	200 mL
Acidité Totale *	Titrimétrie potentiométrique auto. Méthode interne MET ATAUTO	
Acidité Totale	FTIR	
pH *	Potentiométrie manuelle Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	
pH *	Potentiométrie automatisée Méthode interne MET PHAUTO	

pH	FTIR	
Glucose + Fructose *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET GF	
Glucose + Fructose	FTIR	
Sucres Totaux *	Hydrolyse , enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. / Méthode interne MET SUTOT	
Titre Alcoométrique Volumique *	Distillation + aréométrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	
Titre Alcoométrique Volumique *	Spectrophotométrie réflectance proche IR Méthode interne MET TAVIR	
Titre Alcoométrique Volumique	FTIR	
Titre Alcoométrique Probable	Calcul	
Titre Alcoométrique Totale	Calcul	
Acide Malique *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET MAL	
Acide Malique	FTIR	
Acide Lactique	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET LAC	
Acide Lactique	FTIR	
Acide Acétique *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET ACET	200 mL
Acide Acétique	Calcul à partir de l'FTIR	
Acidité Volatile *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET AVOL K	
Acidité Volatile *	Entrainement à la vapeur et titrimétrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	
Acidité Volatile	FTIR	
Acide Tartrique	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET TART	
SO ₂ Libre *	Iodométrie manuelle Méthode interne MER SO2L RIP	
SO ₂ Libre *	Entrainement à froid, oxydation & titrimétrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	
SO ₂ Libre	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET SO2L K	
SO ₂ Libre	FTIR	
SO ₂ moléculaire	Calcul	
SO ₂ Total *	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle Méthode interne MER SO2T RIP	

SO ₂ Total *	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET SO2T K	200 mL
SO ₂ Total *	Entrainement à chaud, oxydation & titrimétrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	
SO ₂ Total	FTIR	
Fer Total	Colorimétrie au fer férene automatisée Méthode interne MET FEEFZ	
Cuivre	Colorimétrie automatisé Méthode interne MET CU2	
Potassium	Turbidimétrie automatisée Méthode interne MET POT	
Calcium	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET CA	

Paramètres	Méthodes Référence de la méthode	Volume échantillon
Tests de stabilité		
Température de Saturation	Conductimétrie + calcul	200 mL
Température de Saturation	Interférométrie FTIR	
Test de mini-contact	Check-Stab	
Evaluation du risque d'instabilité protéique	Test au TCA Méthode interne MET PROT	
Tests microbiologique		
Numération de levure	Numération sur cellule Malassez	200 mL
Examen microscopique		
Viabilité levurienne	Numération avec bleu de bromophénol	

1.2. Paramètres proposés hors forfait

Paramètres	Méthodes Référence de la méthode	Volume échantillon
Analyses chimiques		
Azote α -aminé	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET AZAA	200 mL
	FTIR	
Azote Ammoniacal	Enzymatique automatisée Méthode interne MET AZA	
	FTIR	
Azote Assimilable	Calcul Méthode interne AZAS	
	Calcul	
Acide Gluconique	Enzymatique automatisée Méthode interne MET GLUCO	
Glycérol	Enzymatique automatisée Méthode interne MET GLY	
Acide Sorbique	Entraînement à la vapeur et spectrophotométrie UV Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	
Acide Sorbique (Recherche)	Chromatographie papier, Fluorescence à 365 nm Méthode interne MET SORBC	
Diglycoside du Malvidol (Recherche)	Oxydation nitreuse, Fluorescence à 365 nm Recueil des méthodes internationales de d'analyse OIV	

2- LES BILANS ANALYTIQUES

2.1. L'itinéraire classique pour le suivi de vos vins

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
MOU	<p>§ MOU</p> <p>Masse volumique à 20°C / Interférométrie FTIR Sucre estimé / Calcul Titre Alcoométrique Probable / Calcul pH / Interférométrie FTIR Acidité Totale / Interférométrie FTIR SO₂ T / Colorimétrie auto. Azote α-aminé / Interférométrie FTIR Azote Ammoniacal / Interférométrie FTIR Azote Assimilable / Calcul</p> <p>Options: Acide Malique / Enzymatique auto. Acide Gluconique / Enzymatique auto.</p>	250 ML	1/2 à 1 jour
VINIF	<p>FIN FERMENTATION ALCOOLIQUE</p> <p>pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. SO₂ T / Colorimétrie auto. Glucose + Fructose / Enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique / PIR Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Acide malique / Enzymatique auto. Acide lactique / Enzymatique auto.</p>	200 ML	1/2 à 1 jour
VINWS	<p>§ FIN FERMENTATION ALCOOLIQUE <i>Méthode interférométrie FTIR</i></p> <p>pH / Interférométrie FTIR Acidité Totale / Interférométrie FTIR SO₂ T / Interférométrie FTIR Glucose + Fructose / Interférométrie FTIR Titre Alcoométrique Volumique / Interférométrie FTIR Acide Acétique / Interférométrie FTIR Acidité Volatile / Interférométrie FTIR Acide malique / Interférométrie FTIR Acide lactique / Interférométrie FTIR</p>	200 ML	1/2 à 1 jour
FIFML	<p>SUIVI MILIEU DE REACTIVATION SUIVI PDC MALO.</p> <p>pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Glucose + Fructose / Enzymatique auto. Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Acide malique / Enzymatique auto. Acide lactique / Enzymatique auto.</p>	50 ML	1/2 à 1 jour
VINIF	<p>FIN FERMENTATION MALOLACTIQUE</p> <p>pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Acide Acétique / Enzymatique auto.</p>	200 ML	1 à 2 jours

	<p>Acidité Volatile / Calcul Acide malique / Enzymatique auto. Acide lactique / Enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique / PIR SO₂ T / Colorimétrie auto. Acide malique / Enzymatique auto. Acide lactique / Enzymatique auto.</p>		
VINWS	<p>§ FIN FERMENTATION MALOLACTIQUE <i>Méthode interférométrie FTIR</i></p> <p>pH / Interférométrie FTIR Acidité Totale / Interférométrie FTIR SO₂ T / Interférométrie FTIR Glucose + Fructose / Interférométrie FTIR Titre Alcoométrique Volumique / Interférométrie FTIR Acide Acétique / Interférométrie FTIR Acidité Volatile / Interférométrie FTIR Acide malique / Interférométrie FTIR Acide lactique / Interférométrie FTIR</p>	200 ML	1/2 à 1 jour
VIN	<p>BILAN COMPLET</p> <p>pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Titre Alcoométrique Volumique / PIR Glucose + Fructose / Enzymatique auto. § SO₂ L / Colorimétrie auto. SO₂ T / Colorimétrie auto. Acide malique / Enzymatique auto. Acide lactique / Enzymatique auto.</p> <p>Options: Température de saturation / Conductimétrie + calcul Test mini-contact / Check-Stab</p>	200 ML	1 à 2 jours
VIWS	<p>§ BILAN COMPLET <i>Méthode Interférométrie FTIR</i></p> <p>pH / Interférométrie FTIR Acidité Totale / Interférométrie FTIR Acide Acétique / Interférométrie FTIR Acidité Volatile / Interférométrie FTIR Titre Alcoométrique Volumique / Interférométrie FTIR Glucose + Fructose / Interférométrie FTIR SO₂ L / Interférométrie FTIR SO₂ T / Interférométrie FTIR Acide malique / Interférométrie FTIR Acide lactique / Interférométrie FTIR</p> <p>Options: Température de saturation / Interférométrie FTIR Test mini-contact / Check-Stab</p>	200 ML	1 à 2 jours
FER	<p>§ SUIVI LEVAIN DE TIRAGE</p> <p>Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique / PIR Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Population levurienne/ Numération sur cellule de Malassez</p>	100 ML	1/2 jour

MIX	CONTROLE MIXTION DE TIRAGE	100 ML	1/2 jour
	Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto. Population levurienne/ Numération sur cellule de Malassez		
FIPDM	FIN PRISE DE MOUSSE	BOUTEILLE	1 à 2 jours
	pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique / PIR Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul SO ₂ T / Colorimétrie auto. Pression/ Aphrométrie + calcul		
LATTE	CONTRÔLE BOUTEILLE SUR POINTE	BOUTEILLE	1 à 2 jours
	pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique / Reflectance PIR SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	Options: Acide malique / Enzymatique auto. Acide lactique / Enzymatique auto. Test mini-contact / Check-Stab		

2.2. Bilan spécifique moût (Non compris dans le forfait)

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
MATU2	§ MOUT MATURE	250 ML	1/2 à 1 jour
	Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul Sucre estimé / Calcul Titre Alcoométrique Probable / Calcul pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Azote assimilable / Enzymatique auto. + calcul Acide malique / Enzymatique auto. Acide tartrique / Colorimétrie auto.		
	Options: Acide Gluconique / Enzymatique auto. Glycérol / Enzymatique auto.		

2.3. Bilans spécifique au dosage

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
LIQ	§ CONTRÔLE LIQUEUR Sucre estimé / Aréométrie + Calcul SO ₂ L / Iodométrie. SO ₂ T / Hydrolyse alcaline, Iodométrie Turbidité / Néphélométrie	250 ML	1 à 2 jours
DOSE	BOUTEILLE DOSE pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique / Reflectance PIR § SO ₂ L / Colorimétrie auto. SO ₂ T / Colorimétrie auto. Options: Acide malique / Enzymatique auto. Acide lactique / Enzymatique auto. Test mini-contact / Check-Stab	BOUTEILLE	1 à 2 jours

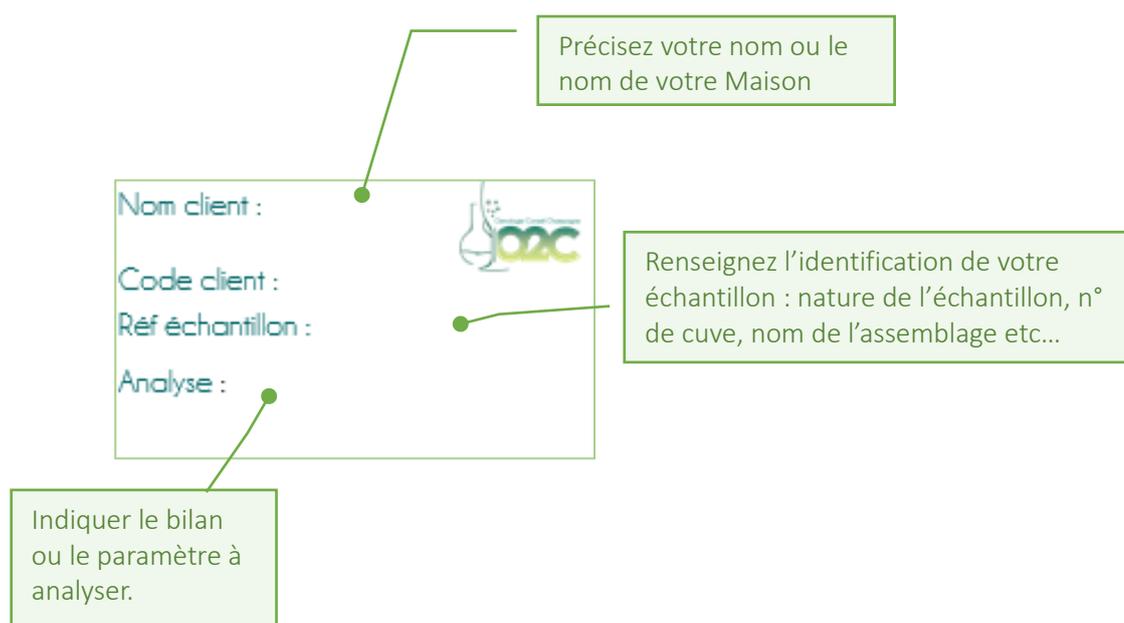
2.4. Formalisation de la demande d'analyse

La formalisation de la demande d'analyse est fonction du type de contrat dont vous disposez avec le laboratoire.

❖ Vous disposez d'un contrat de forfait « Conseil œnologique & contrôle analytique »

Formulez votre demande d'analyse sur votre étiquette personnalisée.

Des bouteilles échantillons ainsi que des étiquettes non personnalisées sont fournies par le laboratoire.



⇒ Votre œnologue et le personnel du laboratoire sont à votre disposition pour vous aider à préciser votre demande d'analyse.

❖ **Vous êtes un client ponctuel ou ne disposez pas d'un contrat de forfait**

Vous serez invité à remplir le formulaire de demande d'analyse qui est disponible à l'accueil du laboratoire ou sur notre site internet. Ce document assure la traçabilité de votre demande et fait office de contrat.

☞ Le formulaire de demande d'analyse **ENR DEMA** doit être joint aux échantillons à analyser.
(Cf. pages suivantes)



Code processus.: R1
 Code document : ENR DEMA
 Révision : R04 du 27/01/2022
 Emetteur : Responsable Laboratoire

ENREGISTREMENT

FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES

COORDONNEES DEMANDEUR

Société, Nom :

Nom du contact :

Adresse :

.....

Tel : Email :

FACTURATION

Le nom de l'adresse de facturation sont identiques à celles indiquées ci-contre.

Autre Société :

Adresse :

Tél :

Email :

TRANSMISSION DES RESULTATS (selon convention de preuve signée): Envoi par E-mail Envoi par courrier

ANALYSES RENDUES SOUS ACCREDITATION : OUI NON

OBSERVATION :

- Si vous souhaitez une méthode d'analyse particulière veuillez le préciser ci-dessous :
- Si vous vous opposez à la sous-traitance d'une partie de votre demande d'analyse, veuillez le préciser ci-dessous :

Sauf avis contraire stipulé sur ce formulaire, le demandeur laisse toute liberté au laboratoire quant au choix des méthodes employées.

INFORMATIONS ECHANTILLONS & ANALYSES

Les conditions de réalisation de ces prestations analytiques sont précisées dans le Catalogues des Analyses à disposition à l'accueil du laboratoire.

Nature des échantillons :

Nombre d'échantillons :

Nature échantillon	Identification des échantillons	Analyses souhaitées	Identification enregistrement (partie réservée au laboratoire)





Code processus : R1
Code document : ENR DEMA
Révision : R04 du 27/01/2022
Emetteur : Responsable Laboratoire

ENREGISTREMENT FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES

Le client reconnait accepter, par la présente demande, nos conditions générales de vente à disposition à l'accueil du laboratoire.

Fait à :

Le :

Signature du demandeur :

PARTIE RESERVEE AU LABORATOIRE

Les identifications entre les échantillons et la présente demande d'analyse concordent.

OUI NON Préciser :

Etat(s) de(s) échantillon(s) et observations éventuelles :

CONFORME NON CONFORME Préciser :

Demande validée et enregistrée le : Signature de l'opérateur :

3- BILANS ANALYSES OFFICIELLES

- ⇒ Les bilans analyses officielles ne sont pas compris dans le contrat de forfait « Conseil œnologique & contrôle analytique »
- ⇒ En cas de réédition de certificats pour des analyses officielles, des frais de gestion documentaire vous seront demandés, à hauteur de 5 € par document.
- ⇒ En cas de demande de duplicata pour un oubli de numéro de lot, une déclinaison de contenant des frais de gestion documentaire vous seront demandés, à hauteur de 10 € par document.

Remarque :

Les demandes d'analyses officielles sur les spiritueux ou mistelles type Ratafia sont co-traitées auprès d'un laboratoire accrédité selon la norme ISO 17025, référentiel LAB GTA 78/15.

3.1. Les analyses officielles pour l'export

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode
EXP	<p>GRAND EXPORT avec Certificat de pureté & Déclaration de conformité</p> <p>pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique acquis / Reflectance PIR §Titre Alcoométrique Vol. Total / Calcul § SO₂ L / Colorimétrie auto. SO₂ T / Colorimétrie auto. Pression / Aphrométrie + calcul Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul Densité à 20°C / calcul Extrait Sec Total / calcul § Extrait Sec Réduit / calcul § Recherche d'Acide Sorbique / Chromatographie</p>

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode
EXPJ	<p>EXPORT Japon avec Certificat de pureté</p> <p>Titre Alcoométrique Volumique acquis / Réflectance PIR SO₂ T / Colorimétrie auto. § Recherche d'Acide Sorbique / Chromatographie Pression / Aphrométrie + calcul</p>

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode
EXPCR	<p>EXPORT Coteaux Champenois avec Certificat de pureté & Déclaration de conformité</p> <p>pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Glucose + Fructose / Enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique acquis / Réflectance PIR §Titre Alcoométrique Vol. Total / Calcul §SO₂ L / Colorimétrie auto. SO₂ T / Colorimétrie auto. Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul Densité à 20°C / calcul Extrait Sec Total / calcul § Extrait Sec Réduit / calcul Acide malique / enzymatique auto. § Recherche d'Acide Sorbique / Chromatographie</p>

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode
EXPB	<p>EXPORT Brésil avec Déclaration de conformité, Certificat de pureté + Certificat d'origine</p> <p>pH / Potentiométrie auto. Acidité Totale / Titration potentiométrique auto. Acide Acétique / Enzymatique auto. Acidité Volatile / Calcul Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto. Titre Alcoométrique Volumique acquis/ Reflectance PIR §Titre Alcoométrique Vol. Total / Calcul SO₂ T / Colorimétrie auto. Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul Densité à 20°C / Calcul Pression / Aphométrie + calcul Extrait Sec Total / calcul § Extrait Sec Réduit / calcul</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p># Alcool méthylique / Chromatographie phase gazeuse GC-FID # Sulfates totaux / Chromatographie ionique</p>

Une déclaration de conformité est rendue sur ces certificats d'analyses officielles.

Tous nos certificats d'analyses officielles sont accompagnés d'un certificat de pureté rendu hors accréditation.

Option: tout autre paramètre exigé par la réglementation du pays importateur.

Se référer à la réglementation du pays de destination et à la demande de votre importateur.

☞ Le laboratoire ne peut être tenu responsable d'un oubli de paramètre si celui-ci n'a pas été clairement demandé par le client.

3.2. Les analyses officielles pour concours

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode
CONCC	TOUS CONCOURS avec Déclaration de conformité
	pH / Potentiométrie auto.
	Acidité Totale / Titration potentiométrique auto.
	Acide Acétique / Enzymatique auto.
	Acidité Volatile / Calcul
	Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto.
	Titre Alcoométrique Volumique acquis / Réflectance PIR
	§Titre Alcoométrique Vol. Total / Calcul
	§ SO ₂ L / Colorimétrie auto.
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.
	Pression / Aphrométrie + calcul
	Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul
	Densité à 20°C / calcul

Ce certificat d'analyses officielles pour concours est rendu avec une déclaration de conformité.

Chaque concours a son propre règlement et requiert des paramètres spécifiques. Notre bilan concours peut se décliner pour répondre à vos besoins.

3.3. Formalisation de la demande d'analyses officielles

L'ensemble des clients sont invités à formaliser leur demande d'analyses officielles par écrit.

Ce document est disponible à l'accueil du laboratoire ou sur notre site internet. Il assure la traçabilité de votre demande et fait office de contrat.

- ⇒ Le formulaire de demande d'analyse officielle **ENR DEMAO** doit être joint aux échantillons à analyser.

FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES OFFICIELLES

<p>COORDONNEES DEMANDEUR</p> <p>Société, Nom :</p> <p>Nom du contact :</p> <p>Adresse :</p> <p>.....</p> <p>Tel : Email :</p>	<p>FACTURATION</p> <p><input type="checkbox"/> Le nom de l'adresse de facturation sont identiques à celles indiquées ci-contre.</p> <p><input type="checkbox"/> Autre Société :</p> <p>Adresse :</p> <p>Tél :</p> <p>Email :</p>
--	---

TRANSMISSION DES RESULTATS (selon convention de preuve signée): Envoi par E-mail Envoi par courrier

OBSERVATION :

- Si vous souhaitez une méthode d'analyse particulière veuillez le préciser ci-dessous :
- Si vous vous opposez à la sous-traitance d'une partie de votre demande d'analyse, veuillez le préciser ci-dessous :

Sauf avis contraire stipulé sur ce formulaire, le demandeur laisse toute liberté au laboratoire quant au choix des méthodes employées.

BILANS ANALYSES OFFICIELLES

Toute bouteille analysée doit être habillée de l'étiquette commerciale. Nous vous recommandons d'apporter 2 bouteilles par cuvée.

		Délais	Déclaration de conformité	Certificat de pureté (hors accréditation)	Votre choix
EXPORT	Grand Export <i>(sauf Brésil)</i>	48 H	✓	✓	
	Japon	48 H		✓	
	Brésil <i>(Les sulfates totaux et le méthanol sont sous traités)</i>	1 semaine	✓	✓	
CONCOURS	Tous concours	48 H	✓		

Les conditions de réalisation de ces prestations analytiques sont précisées dans le Catalogues des Analyses à disposition à l'accueil du laboratoire.

Conditions générales – Prestations de conseil et d'analyses

1. Objet et champ d'application

Les présentes conditions générales détaillent les droits et obligations de la Sarl Œnologie Conseil Champagne (Laboratoire O2C) et de son client dans le cadre de contrat de prestation d'analyses et conseils œnologiques.

Toute prestation accomplie par la Sarl Œnologie Conseil Champagne ainsi que la transmission d'échantillons au laboratoire vaut commande et implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

Les présentes conditions générales entrent en vigueur au 1^{er} Mars 2019. Elles se substituent aux précédentes diffusées antérieurement par le laboratoire O2C.

2. Contenus de la prestation

Les prestations analytiques du laboratoire et les conditions de leurs réalisations sont indiquées dans le catalogue des analyses, consultable à l'accueil ou téléchargeable depuis www.csgv.fr/o2c.

Lorsqu'une demande d'analyses est émise, il est automatiquement sous-entendu qu'un contrat est passé avec le laboratoire. En l'absence de demande spécifique, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyses la plus appropriée pour répondre au mieux à la demande émise.

Toute demande spécifique fera l'objet d'une demande préalable et d'un accord écrit formalisé.

2.1 Conditions de réalisation de la prestation analytique

Les délais de réalisation et de transmission des résultats d'analyses ne sont donnés par le laboratoire qu'à titre indicatif et en fonction de son plan de charge. Le dépassement de ces délais ne peut donner lieu au profit du client à des dommages et intérêts, retenues, ni annulation de la commande en cours.

Echantillons : Prélèvement, identification et transmission

Les résultats analytiques produits par le laboratoire ainsi que les éventuels commentaires ne concernent que l'objet fourni par le demandeur. Le prélèvement des échantillons à analyser sont réalisés par le client et ce, sous son entière responsabilité. Tout échantillon doit être accompagné d'une demande d'analyses comportant l'ensemble des renseignements nécessaires à l'exécution des analyses commandées.

Le laboratoire met à la disposition des clients des bouteilles échantillons étiquetées, **des étiquettes** et des formulaires de demande d'analyses.

Les échantillons sont portés au laboratoire ou confiés à un œnologue conseil. La stabilité de l'échantillon jusqu'à son arrivée au laboratoire ou à l'enlèvement par l'œnologue est sous la responsabilité du client.

Le laboratoire conserve les échantillons 48h minimum après la date d'analyse avant de les détruire.

Réalisation des analyses et transmission des résultats

Le laboratoire réalisera les analyses selon la méthode usuelle correspondant à chaque type d'analyses demandées, en application des modes opératoires élaborés par le laboratoire.

Hors demande spécifique, le laboratoire se réserve le droit de réaliser sous accréditation COFRAC (accréditations n°1-5790 et n°1-6580, portées disponibles sur www.cofrac.fr) ou non les analyses demandées présentes dans sa portée. Ce choix sera fonction du type de bilan (analyses de routine ou officielles), de la période d'activité.

Les rapports d'analyses seront transmis au client par le moyen de son choix (mail, fax ou courrier) spécifié sur l'enregistrement de demande d'analyse ou dans le contrat de prestation.

Aucun résultat ne pourra être transmis à une personne non désignée. Après transmission des résultats au client, le laboratoire se dégage de toute responsabilité en ce qui concerne la confidentialité à réception.

Le client n'est pas autorisé à faire référence à l'accréditation COFRAC du laboratoire sur l'ensemble de ses supports, quelle que soit leur nature.

Sous-traitance

Le laboratoire peut recourir à la sous-traitance d'essais lorsqu'il l'estime nécessaire (incapacité momentanée, limite de compétence, de matériel etc...). Le laboratoire se réserve le droit de choisir le laboratoire sous-traitant qu'il estime être le plus compétent et garde la responsabilité des travaux effectués. Le client a la possibilité de s'opposer de façon systématique à toute sous-traitance, à la condition que cette contestation soit mentionnée en toutes lettres au bas du formulaire de demande d'analyse. Le laboratoire s'engage à signaler les

analyses sous-traitées par un # sur ses rapports d'essais.

Commentaires des analyses

Les commentaires des analyses ainsi que les préconisations et conseils associés ne sont pas couverts par l'accréditation COFRAC.

Déclaration de conformité

En cas de déclaration de conformité, celle-ci est rendue sur la base des résultats corrigés de nos incertitudes de mesures, au bénéfice de l'entité contrôlée.

Réclamations

Toute réclamation devra être transmise au laboratoire. Après étude de la recevabilité de la réclamation, le client sera informé de son traitement. Sur demande, la procédure de traitement des réclamations est mise à disposition de toute partie intéressée.

Réalisation de la prestation de conseil œnologique

Le périmètre du contrat de forfait en conseil œnologique est défini dans le contrat soumis au client.

Toute modification relative au périmètre de prestations définies entre le laboratoire et le client, ou aux conditions de leur exécution, qui seraient sollicitées postérieurement à la signature du contrat ou des annexes, devra faire l'objet d'une concertation entre les parties, en vue de la rédaction d'un avenant prenant en compte les incidences de cette modification.

Le contrat, souscrit pour une durée d'un an, prend effet au 1^{er} septembre de chaque année et se renouvelle par tacite reconduction sauf dénonciation par l'une des parties au plus tard avant le 31 juillet de l'année suivante.

En cas de non-retour, le contrat prendra effet dès la réception du premier échantillon au laboratoire. Les analyses officielles ne sont pas incluses dans le contrat de forfait œnologique et feront l'objet d'une facturation mensuelle.

Les décisions de récolte, de vinification et de tout ordre œnologique ainsi que leurs modalités de réalisation restent sous l'entière responsabilité du client.

3. Facturation et paiement

La facturation des prestations analytiques est établie en application des tarifs en vigueur pratiqués par le laboratoire O2C au moment de la commande. Ces tarifs sont consultables au

laboratoire et disponibles sur demande. Les tarifs sont révisables chaque année.

En cas d'établissement d'un devis ou d'un contrat, tout envoi d'échantillon vaut acceptation du devis.

La facturation des contrats de forfait conseil œnologique est établie en deux appels, 60% en novembre et 40% en mai, sur la base des volumes vinifiés par campagne et transmis au laboratoire (conformément à la déclaration de récolte du client).

Les prestations d'analyses non inclus dans le forfait et celles des clients ne disposant pas d'un forfait sont payables dans le délai de 30 jours fin de mois à la date de la facture.

Le non-paiement total ou partiel d'une facture à l'échéance fixée entraînera :

- la déchéance du terme pour la totalité des créances, toutes les sommes dues par l'acheteur devenant de plein droit immédiatement exigibles, même si elles ont donné lieu à des traites.
- l'exigibilité de plein droit, après l'envoi à l'acheteur d'une mise en demeure préalable, d'intérêts de retard sera de 3 fois le taux légal qui courra jusqu'à la date de parfait paiement du prix en principal, frais et accessoires. Est due également une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros par facture conformément aux articles L 441-6 et D 441-5 du code du commerce.
- la refacturation de tous les frais générés par le recouvrement contentieux des sommes dues.
- et la modification des délais de paiement, toute somme due devant être payée comptant à la commande par l'acheteur.

4. Confidentialité et impartialité

Le laboratoire s'engage à ne pas diffuser à des tiers les résultats analytiques ou toute autre information relative au client.

Dans le cas où le laboratoire sera tenu par la loi à divulguer des informations confidentielles, le client en sera avisé, sauf si la loi l'interdit. Des informations confidentielles pourront être consultées par des intervenants extérieurs au cours de l'évaluation régulière de notre système qualité. Ces personnes tiers doivent signer un engagement de confidentialité avant toute intervention.

La direction s'engage à exercer ses activités en toute impartialité. Celle-ci ne doit pas être

compromise par des pressions commerciales, financières ou de tout autre nature.

5. Responsabilité

Il est rappelé que le laboratoire O2C intervient en qualité de prestataire de service analytique. En cette qualité, il s'engage à exécuter sur les échantillons transmis par le client les prestations d'analyses commandées dans le respect des règles de fonctionnement interne. Le client ne pourra mettre en cause la responsabilité du laboratoire O2C qu'en prouvant son comportement fautif dans la réalisation des prestations analytiques commandées. Au cas où la responsabilité du laboratoire O2C serait retenue, le montant des réparations mises à sa charge sera limité, toutes sommes confondues, au montant des prestations analytiques effectivement réglées par le client au laboratoire O2C durant l'année civile au cours de laquelle est constaté l'incident ou la difficulté ayant entraîné la responsabilité du laboratoire O2C.

6. Force majeure

La responsabilité de la Sarl Œnologie Conseil Champagne ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

7. Règlement des litiges

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce de Reims.



☎ 03 26 55 18 27

o2c.epernay@csgv.com

Oenologues :

Sébastien BOEVER	06 29 89 31 92	sebastien.boever@csgv.com
Maximilien DANRE	06 29 89 31 35	maximilien.danre@csgv.com
Nelly GRANIER	06 07 06 41 15	nelly.granier@csgv.com
Aurélié POULAIN	06 29 89 31 73	aurelie.poulain@csgv.com
Bernard RICHEL	06 26 42 44 38	bernard.richel@csgv.com

Laboratoire :

Estelle MOURZINE-BEUVE	Responsable Laboratoire	estelle.mourzine@csgv.com
Chloé NOIRET	Technicienne Laboratoire Responsable Qualité	chloe.noiret@csgv.com
Amandine CAMIAT	Technicienne Laboratoire Responsable Métrologie	amandine.camiat@csgv.com

Horaires d'ouverture du laboratoire :

Lundi au Jeudi : 8h-12h // 13h30-17h30
Vendredi : 8h-12h // 13h30-16h30



DATE	REVISION	OBJET REVISION
27/01/2022	07	<ul style="list-style-type: none"> • Ajout de la méthode d'analyse FTIR • Ajout de nouveaux paramètres pour le bilan MOUT • Nouveaux bilans analytiques • Méthode SO2L en colorimétrie auto • Nouvelle étiquette • Bilan EXPORT BRESIL • Frais administratif duplicata • ENR DEMA • ENR DEMA0 • Révision des CGP

Rédigé le : 27/01/22	Vérifié le : 27/01/22	Approuvé le : 27/01/22
Par : Estelle MOURZINE-BEUVE Fonction : Responsable Laboratoire & Suppléante Qualité Visa : 	Par : Amandine CAMIAT Fonction : Resp. Lab. Supp. & Tech. Laboratoire Visa : P.O. 	Par : Sébastien BOEVER Fonction : Responsable O2C Visa : 