

Oenologie Conseil Champagne Laboratoire O2C - Bar sur Seine

2 impasse de la vigne
10.110 Bar sur Seine

www.csgv.com/o2c



CATALOGUE DES ANALYSES

Ce catalogue vous présente l'ensemble des prestations du laboratoire **O2C – Œnologie Conseil Champagne Bar sur Seine** 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 (pages 4 à 6).

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 de Bar sur Seine est accrédité selon la norme ISO 17025 par le COFRAC depuis le 1^{er} Janvier 2019.

La convention d'accréditation n°1-6580 précise la validité et la portée d'accréditation.



Portée n°1-6580
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

Cf. pages 11 à 13 pour les analyses de routine et pages 16 à 17 pour les analyses officielles.

Les formulaires de demande d'analyses sont téléchargeable 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 corrigés 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 » 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 et bouché (sauf si la demande d'analyse ne concerne pas le degré alcoolique, le SO₂ Libre et l'acidité volatile),
- 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, étiquetées 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- 6580. 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	250 ml
Densité à 20°C	Calcul	250 ml
Extrait Sec Total	Calcul Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	250 ml
Extrait Sec Total Réduit	Calcul	250 ml
Sucre estimé des mouts	Aréométrie + calcul	250 ml
Sucre des liqueurs	Aréométrie + calcul	250 ml
Surpression à 20°C *	Aphrométrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	bouteille
Surpression à 10°C	Aphrométrie Calcul à partir de P20	bouteille
DO 420	Spectrophotométrie manuel ou auto.	200 ml
DO 520	Spectrophotométrie manuel ou auto.	200 ml
DO 620	Spectrophotométrie manuel ou auto.	200 ml
Turbidité	Néphélométrie	200 ml
Analyses chimiques		
Acidité Totale *	Titrimétrie au BBT Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	200 ml
Acidité Totale	Colorimétrie auto. Méthode interne MET AT K	200 ml
pH *	Potentiométrie manuelle Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	200 ml
Glucose + Fructose *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET GF	200 ml
Sucres Totaux	Hydrolyse , enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. / Méthode interne MET SUTOT	200 ml

Paramètres	Méthodes Référence de la méthode	Volume échantillon
Analyses chimiques		
Titre Alcoométrique Volumique *	Spectrophotométrie réflectance proche IR Méthode interne MET TAVIR	200 ml
Titre Alcoométrique Probable	Calcul	200 ml
Titre Alcoométrique Totale	Calcul	200 ml
Acide Malique *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET MAL	200 ml
Acide Lactique	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET LAC	200 ml
Acide Acétique *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET ACET	200 ml
Acidité Volatile	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET AVOL K	200 ml
Acidité Volatile	Entrainement à la vapeur et titrimétrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	200 ml
Acide Tartrique	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET TART	200 ml
SO ₂ Libre *	Iodométrie manuelle Méthode interne MER SO2L RIP	200 ml
SO ₂ Libre	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET SO2L K	200 ml
SO ₂ moléculaire	Calcul	200 ml
SO ₂ Total *	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle Méthode interne MER SO2T RIP	200 ml
SO ₂ Total *	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET SO2T K	200 ml
Fer Total	Colorimétrie au fer férene automatisée Méthode interne MET FEEFZ	200 ml
Cuivre	Colorimétrie automatisé Méthode interne MET CU2	200 ml
Potassium	Turbidimétrie automatisée Méthode interne MET POT	200 ml
Calcium	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET CA	200 ml

Paramètres	Méthodes Référence de la méthode	Volume échantillon
Tests de stabilité		
Température de Saturation	Conductimétrie + calcul	200 ml
Test de mini-contact	Check-Stab	200 ml
Tests microbiologique		
Numération de levure	Numération sur cellule Malassez	200 ml
Examen microscopique		200 ml
Viabilité levurienne	Numération avec bleu de Bromophénol	200 ml

1.2. Paramètres proposés hors forfait

Paramètres	Méthodes Référence de la méthode	Volume échantillon
Analyses chimiques		
Acide Citrique	Enzymatique automatisée Méthode interne MET CIT	200 ml
Azote α -aminé	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET AZAA	200 ml
Azote Ammoniacal	Enzymatique automatisée Méthode interne MET AZA	200 ml
Azote Assimilable	Calcul Méthode interne AZAS	200 ml
Acide Gluconique	Enzymatique automatisée Méthode interne MET GLUCO	200 ml
Glycérol	Enzymatique automatisée Méthode interne MET GLY	200 ml

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
MOUT	MOUT	250 ML	1/2 à 1 jour
	Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul ou densimétrie électronique		
	Sucre estimé / Calcul		
	Titre Alcoométrique Probable / Calcul		
	pH / Potentiométrie		
	Acidité Totale / Titration au BBT ou colorimétrie auto.		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	Acide malique / Enzymatique auto.		
	options: Azote Assimilable / Calcul		
	Acide gluconique / Enzymatique auto.		
FINFA	FIN FERMENTATION ALCOOLIQUE	200 ML	1/2 à 1 jour
	pH / Potentiométrie		
	Acidité Totale / Titration au BBT ou colorimétrie auto.		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	Glucose + Fructose / Enzymatique auto.		
	Titre Alcoométrique Volumique / PIR		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Acide malique / Enzymatique auto.		
SUMR SUPC	SUIVI MILIEU DE REACTIVATION SUIVI PDC MALO.	50 ML	1/2 à 1 jour
	pH / Potentiométrie		
	Acidité Totale / Titration au BBT ou colorimétrie auto.		
	Glucose + Fructose / Enzymatique auto.		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Acide malique / Enzymatique auto.		
	Acide lactique / Enzymatique auto.		
SUFML	SUIVI FERMENTATION MALOLACTIQUE	50 ML	1/2 à 1 jour
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Acide malique / Enzymatique auto.		
	Acide lactique / Enzymatique auto.		

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
FIFML	FIN FERMENTATION MALOLACTIQUE	200 ML	1 à 2 jours
	pH / Potentiométrie		
	Acidité Totale / Titration au BBT ou colorimétrie auto.		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Acide malique / Enzymatique auto.		
	Acide lactique / Enzymatique auto.		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
CONS	CONSERVATION	200 ML	1 à 2 jours
	pH / Potentiométrie		
	Acidité Totale / Titration au BBT ou colorimétrie auto.		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Titre Alcoométrique Volumique / PIR		
	SO ₂ L / Iodométrie ou colorimétrie auto.		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	<i>options:</i> Acide malique / Enzymatique auto.		
	Acide lactique / Enzymatique auto.		
	Température Saturation / Conductimétrie + calcul		
	Calcium / Colorimétrie auto.		
FILFR	BILAN FILTRATION FROID	200 ML	1 à 2 jours
	pH / Potentiométrie		
	Acidité Totale / Titration au BBT ou colorimétrie auto.		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Titre Alcoométrique Volumique / PIR		
	Glucose + Fructose / Enzymatique auto.		
	SO ₂ L / Iodométrie ou colorimétrie auto.		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	Température Saturation / Conductimétrie + calcul		
	Turbidité / Néphélométrie		
	<i>options:</i> Acide malique / Enzymatique auto.		
	Acide lactique / Enzymatique auto.		
	Acide Tartrique / Colorimétrie auto.		
	Calcium / Colorimétrie auto.		
	Potassium / Enzymatique auto.		
	Test mini-contact / Check-Stab		
	Stabilité protéique / Test au TCA		
GDC	APRES AJOUT GDC	100 ML	1/2 jour
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Titre Alcoométrique Volumique / PIR		
	SO ₂ L / Iodométrie ou colorimétrie auto.		
	Turbidité / Néphélométrie		
	Test mini-contact / Check-Stab		

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
LEVT	SUIVI LEVAIN DE TIRAGE	100 ML	1/2 jour
	Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto.		
	Titre Alcoométrique Volumique / PIR		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Population levurienne/ Numération sur cellule de Malassez		
MIXT	CONTRÔLE MIXTION DE TIRAGE	100 ML	1/2 jour
	Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto.		
	SO ₂ L / Iodométrie ou colorimétrie auto.		
	Population levurienne/ Numération sur cellule de Malassez		
SUPDM	SUIVI PRISE DE MOUSSE	bouteille	1 à 2 jours
	Glucose + Fructose / Enzymatique auto.		
	Titre Alcoométrique Volumique / PIR		
	Pression/ Aphrométrie + calcul		
FIPDM	FIN PRISE DE MOUSSE	bouteille	1 à 2 jours
	pH / Potentiométrie		
	Acidité Totale / Titration au BBT ou colorimétrie auto.		
	Glucose + Fructose / Enzymatique auto.		
	Titre Alcoométrique Volumique / PIR		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	Pression/ Aphrométrie + calcul		

2-2. Bilans spécifique au dosage

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
LIQ	CONTRÔLE LIQUEUR	250 ML	1 à 2 jours
	Sucre estimé / Aréométrie + Calcul		
	SO ₂ L / Iodométrie.		
	SO ₂ T / Hydrolyse alcaline, Iodométrie		
	Turbidité / Néphélométrie		
DOSE	BOUTEILLE DOSEE	BOUTEILLE	1 à 2 jours
	pH / Potentiométrie		
	Acidité Totale / Titration au BBT ou colorimétrie auto.		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto.		
	Titre Alcoométrique Volumique / Reflectance PIR		
	SO ₂ L / Iodométrie ou colorimétrie auto.		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	Pression/ Aphrométrie + calcul		
	options: Acide malique / Enzymatique auto.		
	Acide lactique / Enzymatique auto.		
CTDEG	CONTRÔLE DOSAGE	BOUTEILLE	1 à 2 jours
	Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto.		
	SO ₂ L / Iodométrie ou colorimétrie auto.		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		

2-3. Bilans spécifiques aux achats (Non compris dans le forfait)

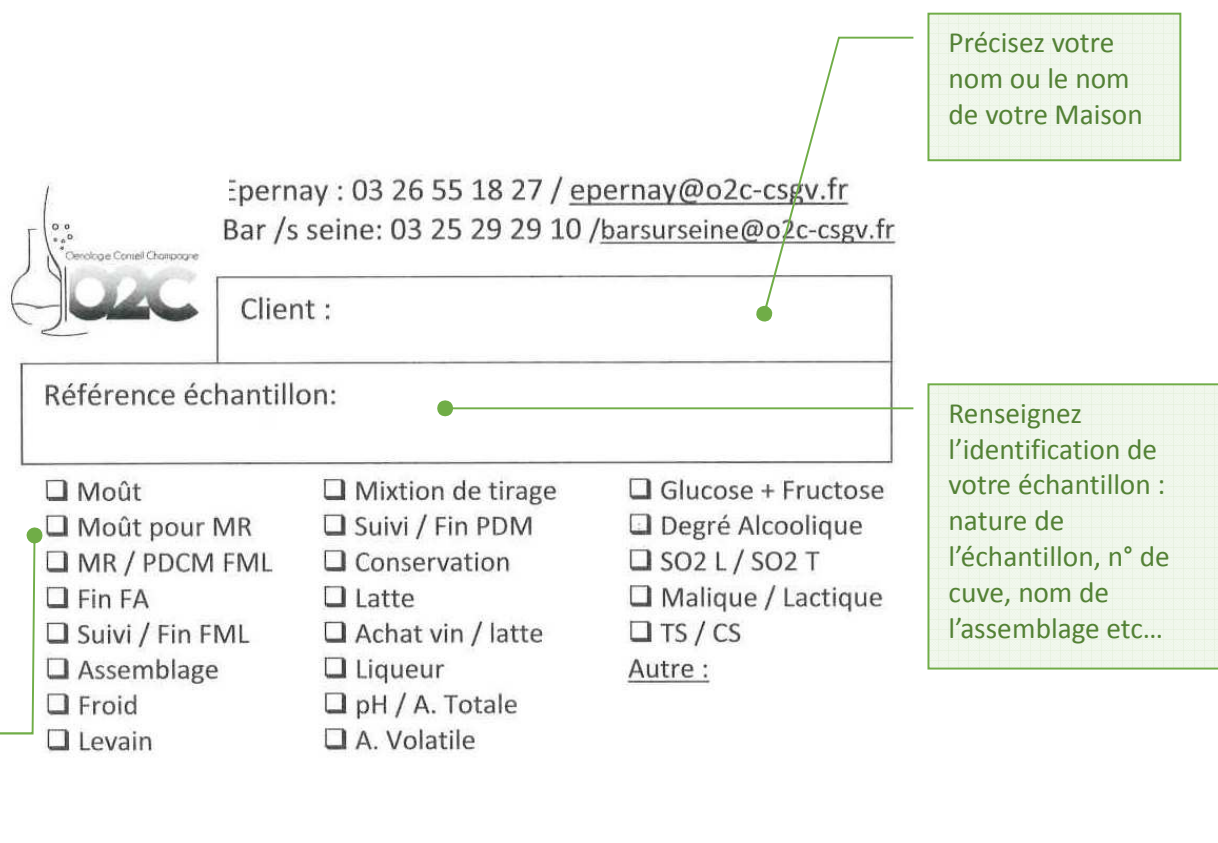
Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
ACHAT	BILAN ACHAT VIN CLAIR	200 ML	1 à 2 jours
	pH / Potentiométrie auto.		
	Acidité Totale / Titration potentiométrique auto.		
	Acide Acétique / Enzymatique auto.		
	Acidité Volatile / Calcul		
	Glucose + Fructose / Enzymatique auto.		
	Titre Alcoométrique Volumique / PIR		
	SO ₂ L / Iodométrie.		
	SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	Acide malique / Enzymatique auto.		
	Acide lactique / Enzymatique auto.		
	Température Saturation / Conductimétrie + calcul		
ACHAT	BILAN ACHAT BOUTEILLE SUR POINTE	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.		
	Acide malique / Enzymatique auto.		
	Acide lactique / Enzymatique auto.		
	Température Saturation / Conductimétrie + calcul		

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 les étiquettes des bouteilles échantillons fournies par le laboratoire.



Formulaire de demande d'analyse O2C. Le formulaire est divisé en sections : coordonnées du laboratoire, champs pour le client et la référence, et une liste de paramètres à analyser. Des annotations en vert expliquent certains champs.

Coordonnées du laboratoire :
Epernay : 03 26 55 18 27 / epernay@o2c-csgv.fr
Bar / s seine: 03 25 29 29 10 / barsurseine@o2c-csgv.fr

Client : [Champ à remplir]

Référence échantillon: [Champ à remplir]

Indiquez le bilan ou le paramètre à analyser. (Annotation verte pointant vers la liste de paramètres)

☐ Moût	☐ Mixtion de tirage	☐ Glucose + Fructose
☐ Moût pour MR	☐ Suivi / Fin PDM	☐ Degré Alcoolique
☐ MR / PDCM FML	☐ Conservation	☐ SO2 L / SO2 T
☐ Fin FA	☐ Latte	☐ Malique / Lactique
☐ Suivi / Fin FML	☐ Achat vin / latte	☐ TS / CS
☐ Assemblage	☐ Liqueur	<u>Autre :</u>
☐ Froid	☐ pH / A. Totale	
☐ Levain	☐ A. Volatile	

Renseignez l'identification de votre échantillon : nature de l'échantillon, n° de cuve, nom de l'assemblage etc... (Annotation verte pointant vers le champ Référence échantillon)

Précisez votre nom ou le nom de votre Maison (Annotation verte pointant vers le champ Client)

⇒ 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 contractuel.

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

	ENREGISTREMENT	Code.: ENR DEMA
	FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES	Révision: 02 du 04/07/2017
		Emetteur: Responsable Laboratoire
		Page: 1/2

VOS COORDONNEES	COORDONNEES DEMANDEUR		
	Société, Nom:		
	Nom du contact:		
	Adresse:		
	Tel:		Email:
	ADRESSE DE FACTURATION		
	☐ Le nom et l'adresse de facturation sont identiques à celles indiquées ci-dessus.		
	☐ Autre adresse Société, Nom:		
	Adresse:		
	Tel:		Fax: Email:
TRANSMISSION DES RESULTATS			
☐ Remise en main propre ☐ Envoi par courrier ☐ Envoi par courrier électronique			

VOTRE DEMANDE	DEMANDE D'ANALYSE		
	Nature de(s) échantillon(s):		
	Nombre d'échantillon(s):		
	Les conditions de réalisation de ces prestations analytiques sont précisées dans le Catalogue des Analyses.		
	 Identification des échantillons: renseignez le tableau au verso		
	OBSERVATIONS - DEMANDE SPECIFIQUES		
	★ Si vous souhaitez une méthode d'analyse particulière ou d'autres paramètres veuillez le préciser dans ce cadre. Sauf avis contraire stipulé sur ce formulaire, le demandeur laisse toute liberté au laboratoire quant au choix des méthodes employées.		
	★ Si vous vous opposez à la sous-traitance d'une partie de votre demande d'analyse, veuillez le préciser dans ce cadre.		



ENREGISTREMENT

FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES

Code.: ENR DEMA

Révision: 02 du 04/07/2017

Emetteur: Responsable Laboratoire

Page: 2 / 2

VOS ECHANTILLONS	Identification échantillon(s)	Paramètre(s) à analyser				Identification enregistrement
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	
		☐ pH ☐ Acidité Totale ☐ Sucres	☐ Acidité Volatile ☐ SO2 Libre ☐ SO2 Total	☐ A. Malique ☐ A. Lactique ☐ Pression	☐ Autre:	

J'accepte les conditions générales de ventes et reconnais en avoir pris connaissance.

Fait à: _____ Le: _____ Signature du demandeur: _____

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.
- ⇒ Les bilans analyses officielles nécessitant une déclaration de conformité sont réalisés au Laboratoire O2C d'Epernay



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

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

3-1. les analyses officielles pour l'export

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

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
EXP	EXPORT avec Certificat de pureté	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 acquis / Reflectance PIR		
	Titre Alcoométrique Total / calcul		
	*SO ₂ L / Iodométrie.		
	*SO ₂ 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		

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
EXPB	EXPORT Brésil avec Certificat de pureté + COCA	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 acquis/ Réflectance PIR		
	Titre Alcoométrique Total / calcul		
	*SO ₂ L / Iodométrie.		
	*SO ₂ T / Hydrolyse acide + Iodométrie		
	*Pression / Aphrométrie + calcul		
	*Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul		
	*Densité à 20°C / calcul		
	*Extrait Sec Total / calcul		
	Recherche d'Acide Sorbique / Chromatographie		
	Recherche de Diglucoside du Malvidol / Oxydation nitreuse + fluorescence		

Une déclaration de conformité est rendue sous couvert d'accréditation, sur ces certificats d'analyses officielles.

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode	Volume échantillon	Délais de réponse
EXPJ	EXPORT Japon avec Certificat de pureté	BOUTEILLE	1 à 2 jours
	* Titre Alcoométrique Volumique acquis / Réflectance PIR		
	*SO ₂ T / Colorimétrie auto.		
	Recherche d'Acide Sorbique / Chromatographie		
	*Pression / Aphrométrie + calcul		

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	Volume échantillon	Délais de réponse
CONCC	CONCOURS	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 acquis/ Réflectance PIR - Titre Alcoométrique total / calcul * SO₂ L / Iodométrie. * SO₂ T / Colorimétrie auto. * Pression / Aphrométrie + calcul * Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul * Densité à 20°C / Calcul		
CONGA CONFE CONCV	CONCOURS GENERAL AGRICOLE CONCOURS FEMINALISE CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS	BOUTEILLE	1 à 2 jours
	* 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 Potentiel / calcul * SO₂ T / Colorimétrie auto. * Pression / Aphrométrie + calcul		

Si le règlement du concours l'exige, une déclaration de conformité peut-être rendue sous couvert d'accréditation.

Chaque concours à 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'analyse officielle

L'ensemble des clients sont invités à formaliser leur demande d'analyse officielle 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 contractuel.

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



ENREGISTREMENT

**FORMULAIRE DE
DEMANDE D'ANALYSES OFFICIELLES**

Code.: ENR DEMA0
Révision: 03 du 04/07/2017
Emetteur: Resp. Laboratoire
Page: 1/2

VOS COORDONNEES	COORDONNEES DEMANDEUR		
	Société, Nom:		
	Nom du contact:		
	Adresse:		
	Tel:		Email:
	ADRESSE DE FACTURATION		
	☐ Le nom et l'adresse de facturation sont identiques à celles indiquées ci-dessus.		
	☐ Autre adresse Société, Nom:		
	Adresse:		
	Tel:		Fax: Email:
TRANSMISSION DES RESULTATS			
☐ Remise en main propre ☐ Envoi par courrier ☐ Envoi par courrier électronique			

VOTRE DEMANDE	DEMANDE D'ANALYSE OFFICIELLE					
	Votre choix	Intitulés Bilans	Précisions destinataire	Déclaration de conformité	Certificat de pureté (hors accréditation)	Certificat COCA
		Bilan Export		✓	✓	
		Bilan Export Japon			✓	
		Bilan Export Brésil		✓	✓	✓
		Bilan concours		✓		
	Les conditions de réalisation de ces prestations analytiques sont précisées dans notre Catalogue des Analyses.					
	👁 Identification des échantillons: renseignez le tableau au verso					
	OBSERVATIONS - DEMANDE SPECIFIQUES					
	★ Si vous souhaitez une méthode d'analyse particulière ou d'autres paramètres veuillez le préciser dans ce cadre. Sauf avis contraire stipulé sur ce formulaire, le demandeur laisse toute liberté au laboratoire quant au choix des méthodes employées.					
★ Si vous vous opposez à la sous-traitance d'une partie de votre demande d'analyse, veuillez le préciser dans ce cadre.						



ENREGISTREMENT

**FORMULAIRE DE
DEMANDE D'ANALYSES OFFICIELLES**

Code.: ENR DEMAO
Révision: 03 du 04/07/2017
Emetteur: Resp. Laboratoire
Page: 2 / 2

VOS ECHANTILLONS	Appellation	Identification Mention dosage (Brut Nature ,Extra-Brut, Brut, Demi-Sec, ...), Millésime, Désignation Cuvée	n° lot	Identification enregistrement

J'accepte les conditions générales de ventes et reconnais en avoir pris connaissance.

Fait à:

Le:

Signature du demandeur:

LABORATOIRE

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

☐ Oui

☐ Non. Préciser:.....

Photos des échantillons classées avec les fiches analyses.

☐ Oui

☐ Non

Demande validée et enregistrée le

Signature de l'opérateur:

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. Contenu 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 et des formulaires de demande d'analyses.

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

Le laboratoire conserve les échantillons 48h minimums 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

demandés, 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 à la possibilité de s'opposer de façon systématique à toute sous-traitance, à la condition que cette contestation soit mentionnée en toute lettre 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.

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 décembre et 40% en juin, 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, toute les sommes dues par l'acheteur devenant de plein droit immédiatement exigible, 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.

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 25 29 29 10

✉ barsurseine@o2c-csgv.fr

Oenologue :

Laurent ACHDDOU

06 23 00 39 48

Laurent.achddou@o2c-csgv.fr

Technicienne Laboratoire – Appui terrain :

Alizée VANUXEEM

06 98 96 54 90

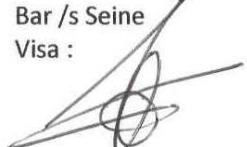
Alizee.vanuxeem@o2c-csgv.fr

Horaires d'ouverture du laboratoire :

Lundi au Vendredi : 8h-12h // 14h-17h



DATE	REVISION	OBJET REVISION
08/07/2019	01	Création paragraphe Confidentialité, Révision paragraphe sous-traitance, Précision apporté sur l'émission des déclarations de confidentialité, Révision des CGP, Révision des coordonnées.

Rédigé le : 03/07/19	Vérifié le : 05/07/19	Approuvé le : 08/07/2019
Par : Lucile FORT	Par : Laurent ACHDDOU	Par : Sébastien BOEVER
Fonction : Responsable Laboratoire & Qualité	Fonction : Responsable Site Bar /s Seine	Fonction : Responsable O2C
Visa : 	Visa : 	Visa : 