

# Oenologie Conseil Champagne Laboratoire O2C - Bar sur Seine

2 impasse de la vigne  
10.110 Bar sur Seine

[www.csgv.com/o2c](http://www.csgv.com/o2c)



## CATALOGUE DES ANALYSES

Révision 03

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.

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<sup>er</sup> 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](http://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 téléchargeable depuis notre site internet [www.csgv.com/o2c/](http://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](http://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
<b>Analyses physiques</b>		
Masse Volumique à 20°C	Aréométrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	250 mL
Masse Volumique à 20°C	Densimétrie électronique	
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 des liqueurs	Aréométrie + calcul	
Surpression à 20°C *	Aphrométrie Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	bouteille
Surpression à 10°C	Aphrométrie Calcul à partir de P20	
DO 420	Spectrophotométrie auto.	200 mL
DO 520	Spectrophotométrie auto.	
DO 620	Spectrophotométrie auto.	
Turbidité	Néphélométrie	
<b>Analyses chimiques</b>		
Acidité Totale *	Titrimétrie au BBT Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	200 mL
Acidité Totale	Titrimétrie potentiométrique auto.	
pH *	Potentiométrie manuelle Recueil des méthodes internationales d'analyse OIV	
pH	Potentiométrie automatisée	
Glucose + Fructose *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET GF	
Sucres Totaux	Hydrolyse , enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. / Méthode interne MET SUTOT	

Paramètres	Méthodes - Référence de la méthode	Volume échantillon
<b>Analyses chimiques</b>		
Titre Alcoométrique Volumique *	Spectrophotométrie réflectance proche IR Méthode interne MET TAVIR	200 mL
Titre Alcoométrique Probable	Calcul	
Titre Alcoométrique Totale	Calcul	
Acide Malique *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET MAL	
Acide Lactique	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET LAC	
Acide Acétique *	Enzymatique et spectrophotométrie UV-visible auto. Méthode interne MET ACET	
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	
Acide Tartrique	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET TART	
SO <sub>2</sub> Libre *	Iodométrie manuelle Méthode interne MER SO2L RIP	
SO <sub>2</sub> Libre	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET SO2L K	
SO <sub>2</sub> moléculaire	Calcul	
SO <sub>2</sub> Total *	Hydrolyse alcaline, Iodométrie manuelle Méthode interne MER SO2T RIP	
SO <sub>2</sub> Total *	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET SO2T K	
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
<b>Tests de stabilité</b>		
Température de Saturation	Conductimétrie + calcul	200 mL
Test de mini-contact	Check-Stab	
<b>Tests microbiologique</b>		
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
<b>Analyses chimiques</b>		
Acide Citrique	Enzymatique automatisée Méthode interne MET CIT	200 mL
Azote $\alpha$ -aminé	Colorimétrie automatisée Méthode interne MET AZAA	
Azote Ammoniacal	Enzymatique automatisée Méthode interne MET AZA	
Azote Assimilable	Calcul Méthode interne AZAS	
Acide Gluconique	Enzymatique automatisée Méthode interne MET GLUCO	
Glycérol	Enzymatique automatisée Méthode interne MET GLY	

## 2- LES BILANS ANALYTIQUES

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

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode
MOUT	<p style="text-align: center;"><b>§ MOUT</b></p> <p>Masse volumique à 20°C / Densimètre électronique            Sucre estimé / Calcul            Titre Alcoométrique Probable / Calcul            pH / Potentiométrie automatisée            Acidité Totale / Titrimétrie potentiométrie automatisée            SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.            Acide Malique / Enzymatique auto.</p> <hr/> <p><b>Options:</b> Acide Gluconique / Enzymatique auto.            Azote α-aminé / Colorimétrie automatisée            Azote Ammoniacal / Enzymatique automatisée            Azote Assimilable / Calcul</p>
	<p style="text-align: center;"><b>FIN FERMENTATION ALCOOLIQUE</b></p> <p>pH / Potentiométrie auto.            Acidité Totale / Titration potentiométrique auto.            SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.            Glucose + Fructose / Enzymatique auto.            Titre Alcoométrique Volumique / PIR            Acide Acétique / Enzymatique auto.            Acidité Volatile / Calcul            Acide malique / Enzymatique auto.</p>
SUMR - SUPC	<p style="text-align: center;"><b>SUIVI MILIEU DE REACTIVATION - SUIVI PDC MALO.</b></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>
SUFML	<p style="text-align: center;"><b>SUIVI FERMENTATION MALOLACTIQUE</b></p> <p>Acide Acétique / Enzymatique auto.            Acidité Volatile / Calcul            Acide malique / Enzymatique auto.            Acide lactique / Enzymatique auto.</p>
FIFML	<p style="text-align: center;"><b>FIN FERMENTATION MALOLACTIQUE</b></p> <p>pH / Potentiométrie auto.            Acidité Totale / Titration potentiométrique auto.            Acide Acétique / Enzymatique auto.            Acidité Volatile / Calcul            Acide malique / Enzymatique auto.            Acide lactique / Enzymatique auto.            SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.</p>

CONS	<b>CONSERVATION</b>
	<p>pH / Potentiométrie auto.  Acidité Totale / Titration potentiométrique auto.  Acide Acétique / Enzymatique auto.  Acidité Volatile / Calcul  SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.  § SO<sub>2</sub> L / Colorimétrie auto.</p> <hr/> <p><b>Options :</b> Acide malique / Enzymatique auto.  Acide lactique / Enzymatique auto.  Température de saturation / Conductimétrie + calcul  Calcium / Colorimétrie auto.</p>
FILFR	<b>BILAN FILTRATION FROID</b>
	<p>pH / Potentiométrie auto.  Acidité Totale / Titration potentiométrique auto.  Acide Acétique / Enzymatique auto.  Acidité Volatile / Calcul  Titre Alcoométrique / PIR.  Glucose + Fructose / Enzymatique auto.  SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.  § SO<sub>2</sub> L / Colorimétrie auto.  Température de saturation / Conductimétrie + calcul  Turbidité / Néphélométrie</p> <hr/> <p><b>Options :</b> Acide malique / Enzymatique auto.  Acide lactique / Enzymatique auto.  Acide tartrique / Colorimétrie auto.  Potassium / Enzymatique auto.  Calcium / Colorimétrie auto.  Test mini-contact / Check-Stab  Stabilité protéique / Test au TCA</p>
GDC	<b>APRES AJOUT DE GOMME DE CELLULOSE</b>
	<p>Acide acétique / Enzymatique auto.  Acidité Volatile / Calcul  Titre Alcoométrique Volumique / PIR  § SO<sub>2</sub>L / Colorimétrie auto.  Turbidité / Néphélométrie  Test mini-contact / Check-Stab</p>
LEVT	<b>§ SUIVI LEVAIN DE TIRAGE</b>
	<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>
MIXT	<b>§ CONTRÔLE MIXTION DE TIRAGE</b>
	<p>§ Sucres Totaux / Hydrolyse + enzymatique auto.  § SO<sub>2</sub>L / Colorimétrie auto.  Population levurienne/ Numération sur cellule de Malassez</p>
SUPDM	<b>SUIVI PRISE DE MOUSSE</b>
	<p>Glucose + Fructose / Enzymatique auto.  Titre Alcoométrique Volumique / PIR  Pression / Aphrométrie + calcul</p>



<b>FIN PRISE DE MOUSSE</b>	
<b>FIPDM</b>	<p>pH / Potentiométrie auto.            Acidité Totale / Titration potentiométrique auto.            Glucose + Fructose / Enzymatique auto.            Titre Alcoométrique Volumique / PIR            Acide Acétique / Enzymatique auto.            Acidité Volatile / Calcul            SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.            Pression/ Aphrométrie + calcul</p>

## 2-2. Bilans spécifique au dosage

<b>Code bilan</b>	<b>Composition bilan</b> paramètre / méthode
<b>LIQ</b>	<b>§ CONTRÔLE LIQUEUR</b>
	<p>Sucre estimé / Aréométrie + Calcul            § SO<sub>2</sub> L / Iodométrie.            SO<sub>2</sub> T / Hydrolyse alcaline, Iodométrie            Turbidité / Néphélométrie</p>
<b>DOSE</b>	<b>BOUTEILLE DOSE</b>
	<p>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<sub>2</sub> L / Colorimétrie auto.            SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p><b>Options:</b> Acide malique / Enzymatique auto.            Acide lactique / Enzymatique auto.            Test mini-contact / Check-Stab</p>

## 2-3. Bilans spécifiques moût (Non compris dans le forfait)

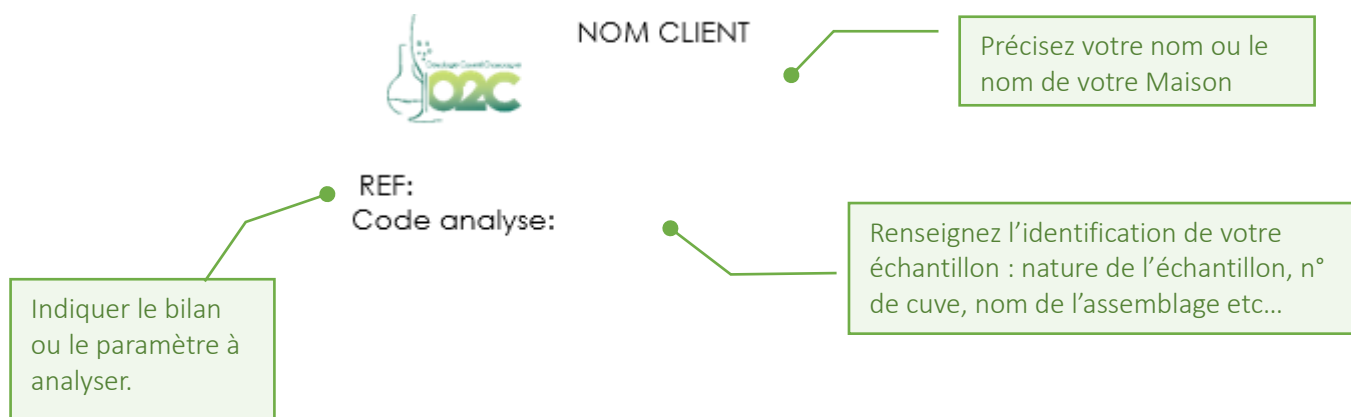
<b>Code bilan</b>	<b>Composition bilan</b> paramètre / méthode
<b>MATU</b>	<b>§ PRELEVEMENT MATU</b>
	<p>Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul            Sucre estimé / Calcul            Titre Alcoométrique Probable / Calcul            pH / Potentiométrie auto.            Acidité Totale / Titration potentiométrique auto.            Azote assimilable / Enzymatique auto. + calcul            Acide malique / Enzymatique auto.            Acide tartrique / Colorimétrie auto.</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p><b>Options:</b> Acide Gluconique / Enzymatique auto.            Glycérol / Enzymatique auto.</p>

## 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.



⇒ 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)



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)





## ENREGISTREMENT

### FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES

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

Le client reconnaît 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.
- ⇒ 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](http://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

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode
<b>EXP</b>	<p><b>GRAND EXPORT</b> <b>avec Certificat de pureté &amp; Déclaration de conformité</b></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 § SO<sub>2</sub> L / Colorimétrie auto. SO<sub>2</sub> 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
<b>EXPJ</b>	<p><b>EXPORT Japon</b> <b>avec Certificat de pureté</b></p> <p>Titre Alcoométrique Volumique acquis / Réflectance PIR SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto. § Recherche d'Acide Sorbique / Chromatographie Pression / Aphrométrie + calcul</p>

Code bilan	Composition bilan paramètre / méthode
<b>EXPCR</b>	<p style="text-align: center;"><b>EXPORT Coteaux Champenois avec Certificat de pureté &amp; Déclaration de conformité</b></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            §SO<sub>2</sub> L / Colorimétrie auto.            SO<sub>2</sub> 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
<b>EXPB</b>	<p style="text-align: center;"><b>EXPORT Brésil avec Déclaration de conformité, Certificat de pureté + Certificat d'origine</b></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            SO<sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.            Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul            Densité à 20°C / Calcul            Pression / Aphrométrie + calcul            Extrait Sec Total / calcul            § Extrait Sec Réduit / calcul</p> <hr/> <p># Alcool méthylique / Chromatographie phase gazeuse GC-FID            # Sulfates totaux / Chromatographie ionique</p>

Une déclaration de conformité est rendue sous couvert d'accréditation, sur les certificats d'analyses officielles pour les grands exports et l'export brésil.

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	<b>TOUS CONCOURS avec Déclaration de conformité</b>
	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 <sub>2</sub> L / Colorimétrie auto.
	SO <sub>2</sub> T / Colorimétrie auto.
	Pression / Aphrométrie + calcul
	Masse volumique à 20°C / Aréométrie + calcul
	Densité à 20°C / 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 DEMA0 doit être joint aux échantillons à analyser.

FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES OFFICIELLES

**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

**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 (sauf Brésil)	48 H	✓	✓	
	Japon	48 H		✓	
	Brésil (Les sulfates totaux et le méthanol sont sous traités)	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.





Code processus.: R1  
Code document : ENR DEMAO  
Révision : R05 du 27/01/2022  
Emetteur : Responsable Laboratoire

## ENREGISTREMENT

### FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES OFFICIELLES

#### INFORMATIONS ECHANTILLONS & ANALYSES

Nombre d'échantillons : .....

Appellation	Identification des échantillons				N° lot <i>(Obligatoire pour les analyses Concours)</i>	Identification enregistrement <i>(partie réservée au laboratoire)</i>
	Mention dosage (Brut, Extra Brut...)	Nom de la cuvée	Millésime	Contenance		

Le client reconnaît 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 :



# 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<sup>er</sup> 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](http://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 arrivé 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](http://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. 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<sup>er</sup> 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 laboratoires et disponibles sur demande. Les tarifs sont révisibles 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, 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 tout 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.



☎ Bureau : 03 25 29 29 10 (les appels sont transférés sur le 06 23 00 39 48)  
☎ Laboratoire : 03 25 29 29 12

✉ o2c.barsurseine@csgv.com

### Oenologue :

Laurent ACHDDOU

06 23 00 39 48

laurent.achddou@csgv.com

### Technicienne Laboratoire – Technicienne terrain :

Alizée VANUXEEM

Technicienne de laboratoire et  
Technicienne terrain  
06 98 96 54 90

alizee.vanuxeem@csgv.com

### Horaires d'ouverture du laboratoire :

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

### Horaires d'ouverture du magasin CSGV Bar Sur Seine :

Lundi au Vendredi : 8h-12h // 14h-18h



DATE	REVISION	OBJET REVISION
24/02/2022	03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajout des paramètres pH et Acidité totale en titration potentiométrique automatisée,</li> <li>• Etiquette échantillon,</li> <li>• Frais administratif pour duplicata</li> <li>• Révision ENR DEMA0,</li> <li>• Révision ENR DEMA,</li> <li>• Révision Export Brésil,</li> <li>• Révision des CGP,</li> <li>• Révision des coordonnées.</li> </ul>

Rédigé le : 24/02/22	Vérfié le : 24/02/2022	Approuvé le : 24/2/2022
Par : Estelle MOURZINE-BEUVE Fonction : Responsable Laboratoire & Suppléante Qualité Visa : 	Par : Laurent ACHDDOU Fonction : Responsable site Bar s/ Seine Visa : 	Par : Sébastien BOEVER Fonction : Responsable O2C Visa : 