



SARCO

L'expertise analytique

Les défauts du vin



OXYDATION

Composés ²	Descripteurs	Sp Vin Blanc
Acétaldéhyde	pomme, âcre	160 mg/L
Acétate d'éthyle*	solvant, colle	150 mg/L



SMOKE
TAINT

Composés ³	Descripteurs	Sp Vin Rouge
Gaïacol	fumé	75 µg/L
4-Méthylgaïacol	fumé, médicamenteux, cendres	65 µg/L



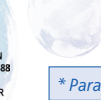
GOÛT MOISIS
TERREUX

Composés	Descripteurs	Sp Vin Blanc
Géosmine ^{3*}	terre humide, betterave	40 ng/L
2-Méthylisobornéol ³	terreux, camphré	45 ng/L
1-Octèn-3-one ²	champignon frais	40 ng/L
1-Octèn-3-ol ³	champignon, sous-bois	25 µg/L
2-Isopropyl-3-méthoxypyrazine ²	terreux, végétal	3 ng/L



MOISI, GOÛT
DE BOUCHON

Composés ³	Descripteurs	Sp Vin Blanc
2,4,6-Trichloroanisole (TCA)*	bouchon, liège	3 ng/L
2,3,4,6-Tétrachloroanisole (TeCA)*	moisi	10 ng/L
2,3,4,5,6-Pentachloroanisole (PCA)*	moisi	4000 ng/L
2,4,6-Tribromoanisole (TBA)*	moisi, liège	4 ng/L
Halophénols (TCP, TeCP, PCP, TBP)*	/	/



cofrac
ACCREDITATION
COFRAC N° 14-0588
PORTÉE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR

* Paramètres sous accréditation Cofrac

Méthodes d'analyse : ¹ GC/MS[EI]-[CI] / ² SPME/GC/MS / ³ SBSE/GC/MS / Sp : Seuils de perception - Faculté d'œnologie de Bordeaux



VÉGÉTAL

Composés ²	Descripteurs	Sp Vin Rouge
2-Isobutyl-3-méthoxypyrazine	poivron vert, asperge	15 ng/L
Hexanal	floral, végétal	5 µg/L
cis/trans-2-Hexèn-1-ol	herbacé	15 mg/L



ANIMAL
PHÉNOLÉ

Composés ³	Descripteurs	Sp Vin Rouge
Ethyl-4-phénol* + Ethyl-4-gaïacol*	écurie, sueur de cheval	426 µg/L
Vinyl-4-phénol + Vinyl-4-gaïacol	gouache, pharmaceutique	725 µg/L



RÉDUCTION

Composés ²	Descripteurs	Sp Sol.modèle
Sulfure d'hydrogène (H ₂ S)	œuf pourri	0,8 µg/L
Méthanethiol	croupi	0,3 µg/L
Ethanethiol	oignon	0,1 µg/L
Sulfure de diméthyle	coing	5 µg/L
Sulfure de diéthyle	ail	6 µg/L
Disulfure de diméthyle	chou	2,5 µg/L
Méthionol	chou cuit	1200 µg/L



VIELLISSEMENT
PRÉMATURÉ

Composés	Descripteurs	Sp Vin Blanc
Sotolon ¹	curry, noix	8 µg/L
Phénylacétaldéhyde ³	rose fanée, miel	25 µg/L
Méthional ³	pomme de terre bouillie	0.5 µg/L