



Catalogue des prestations

Au 01/02/2018 - Validité 31/01/2019

OENOLOGIE



Sommaire

ANALYSES ŒNOLOGIQUES COURANTES.....	p. 1/8
ANALYSES OFFICIELLES.....	p.2/8
MESURES DE STABILITE AVANT MISE EN BOUTEILLE	p.3/8
ELEMENTS MINERAUX	p.3/8
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	p.4/8
CONTAMINANTS	p.5/8
ALLERGENES	p.5/8
COMPOSES INTERVENANT DANS L'AROME DES VINS	p.6/8
COMPOSES PHENOLIQUES	p.7/8
PRESTATIONS DIVERSES	p.7/8
FORMATIONS	p.8/8
DOCUMENTATION	p.8/8

ANALYSES ŒNOLOGIQUES COURANTES

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Acide Acétique	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
Acide Ascorbique	Dosage enzymatique	10 mL	24 H
Acide Citrique	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
Acide D-Lactique	Dosage enzymatique	10 mL	24 H
Acide L-Lactique	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
Acide L-Malique *	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
Acide Tartrique	Dosage colorimétrique	10 mL	24 H
Acidité Totale *	Titrimétrie potentiométrique automatisée	30 mL	24 H
	Titrimétrie potentiométrique manuelle	60 mL	24 H
Acide Sorbique *	Recherche (CCM)	30 mL	24 H
	Dosage (entraînement vapeur / spectro UV)	60 mL	24 H
Acidité Volatile *	Flux continu	30 mL	24 H
	Entraînement vapeur / titrimétrie	30 mL	24 H
Azote assimilable par les levures	Dosage enzymatique & colorimétrique automatisé	10 mL	24 H
CO ₂	vin tranquille : Expansion volumique multiple	150 mL	24 H
	vin effervescent : Aphrométrie	750 mL	24 H
Degré Réfractométrique MCR/MC	Réfractométrie	10 mL	24 H
Degré Réfractométrique moûts	Réfractométrie	10 mL	24 H
Diglycoside du Malvidol *	Recherche (chromatographie sur papier)	10 mL	24 H
DO ₃₂₀	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Espace couleur L a b	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Extrait sec total *	Calcul densimétrique	375 mL	24 H
Ferrocyanure de potassium	Prescription	750 mL	1 semaine
	Contrôle	750 mL	48 H
Glycérol	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
Glucose + Fructose *	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
Indice de polyphénols totaux (DO280*)	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Intensité Colorante Modifiée (DO ₄₂₀ */DO ₅₂₀ */DO ₆₂₀ *)	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Masse Volumique *	Aréométrie	375 mL	24 H
	Réflectance infra-rouge	30 mL	24 H
Pinking (test de rosissement)	Colorimétrie	30 mL	48 H
pH *	Titrimétrie potentiométrique automatisée	60 mL	24 H
Sucres réducteurs *	Flux continu	30 mL	24 H
Saccharose	Dosage enzymatique	10 mL	48 H
SO ₂ Libre *	Flux continu	30 mL	24 H
	Méthode de référence (Frantz Paul)	60 mL	24 H
SO ₂ Total *	Flux continu	30 mL	24 H
	Méthode de référence (Frantz Paul)	60 mL	24 H
Estimation du TL35 / TL50	Flux continu	250 mL	72 H
Titre Alcoométrique Volumique *	Réflectance infra-rouge	30 mL	24 H
	Aréométrie	375 mL	24 H
Turbidité	Néphélométrie	60 mL	24 H
Valeur nutritionnelle	Calcul	60 mL	24 H

ANALYSES OFFICIELLES

BILAN	Essai / Méthode	Volume minimum	Délai
ANALYSE EXPORT	Masse volumique*/Réflectance infra-rouge ou Aréométrie - Titre alcoométrique volumique*/Réflectance infra-rouge - Sucres réducteurs*/Flux continu - Acidité volatile*/Flux continu - Acidité totale*/Titrimétrie potentiométrique - pH*/Titrimétrie potentiométrique - Dioxyde de soufre libre et total*/Flux continu - Extrait sec*/Calcul densimétrique - Rapport alcool sur extrait sec/Calcul - Acide sorbique*/CCM ou Distillation spectro UV	750 mL	24 H
DUPLICATA d'analyses		/	48 H
POUR TOUTE DEMANDE SPECIFIQUE A L'EXPORTATION, NOUS CONSULTER			
PLAN DE CONTRÔLE QUALIBORDEAUX	Titre alcoométrique volumique*/Réflectance infra-rouge - Glucose-fructose* / Enzymatique automatisé - Acidité volatile*/Flux continu - Acidité totale*/Titrimétrie potentiométrique - Dioxyde de soufre libre et total*/Flux continu + Acide malique*/Enzymatique automatisé (vin rouge) + ICM*/Spectrophotométrie (vin rosé)	750 mL	24 H
PLAN DE CONTRÔLE QUALISUD	Titre alcoométrique volumique*/Réflectance infra-rouge - Glucose-fructose* / Enzymatique automatisé - Acidité volatile*/Flux continu - Acidité totale*/Titrimétrie potentiométrique - pH*/Titrimétrie potentiométrique - Dioxyde de soufre libre et total*/Flux continu - Acide malique*/Enzymatique automatisé - Extrait sec*/Calcul densimétrique - IPT*/Spectrophotométrie	750 mL	24 H
CONCOURS ROUGE	Masse volumique*/Réflectance infra-rouge - Extrait sec*/Calcul densimétrique - Titre alcoométrique volumique*/Réflectance infra-rouge - Glucose/Fructose*/Enzymatique automatisé - Acidité volatile*/Flux continu - Acidité totale*/Titrimétrie potentiométrique - Dioxyde de soufre libre et total*/Flux continu - Acide malique*/Enzymatique automatisé	750 mL	24 H
CONCOURS BLANC SEC	Masse volumique*/Réflectance infra-rouge - Extrait sec*/Calcul densimétrique - Titre alcoométrique volumique*/Réflectance infra-rouge - Glucose/Fructose*/Enzymatique automatisé - Acidité volatile*/Flux continu - Acidité totale*/Titrimétrie potentiométrique - Dioxyde de soufre libre et total*/Flux continu	750 mL	24 H
CONCOURS BLANC DOUX	Masse volumique*/Aréométrie - Extrait sec*/Calcul densimétrique - Titre alcoométrique volumique*/Aréométrie - Glucose/Fructose*/Enzymatique automatisé - Acidité volatile*/Flux continu - Acidité totale*/Titrimétrie potentiométrique - Dioxyde de soufre libre et total*/Flux continu	750 mL	24 H
CONCOURS ROSE, CLAIRET	Masse volumique*/Réflectance infra-rouge - Extrait sec*/Calcul densimétrique - Titre alcoométrique volumique*/Réflectance infra-rouge - Glucose/Fructose*/Enzymatique automatisé - Acidité volatile*/Flux continu - Acidité totale*/Titrimétrie potentiométrique - Dioxyde de soufre libre et total*/Flux continu - ICM*/Spectrophotométrie	750 mL	24 H

MESURES DE STABILITE AVANT MISE EN BOUTEILLE

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Indice de colmatage, Vmax	Laurenty	400 mL	
Test de stabilité protéique	Test à la chaleur (méthode interne SARCO)	100 mL	24 H
Détermination dose de traitement bentonite	Test à la chaleur (méthode interne SARCO)	200 mL	48 H
Essai collage	-	375 mL /modalité	5 jours
Degré d'instabilité tartrique (DIT)	Conductivité (STABILAB®, brevet Eurodia/INRA)	150 mL	48 H
Indice de stabilité tartrique critique (ISTC50)	Conductivité (STABILAB®, brevet Eurodia/INRA)	150 mL	48 H
Test de cristallisation	6 jours / -4°C (méthode interne SARCO)	250 mL	6 jours
Test de tenue de la matière colorante	Test de tenue froid (méthode interne SARCO)	60 mL	48 H
Dosage de la Carboxy-méthylcellulose (CMC)	Méthode OIV - OENO 404/2010	60 mL	1 semaine
Coefficient de colmatage - CFLA	Critères de filtration Lamothe Abiet	500 mL	24 H

PACKS	Essai / Méthode	Volume minimum	Délai
PACK MANNOSTAB® Vins Blancs et Rosés	Turbidité, indice de colmatage (Laurenty), DIT (STABILAB®), détermination de la dose MANNOSTAB®, vérification de la dose MANNOSTAB® (ISTC50 ; STABILAB®), calcium (chromatographie ionique), préconisations de filtration	2x750 mL	48 H
PACK MANNOSTAB® Vins Rouges	Turbidité, indice de colmatage (Laurenty), DIT (STABILAB®), détermination de la dose MANNOSTAB®, vérification de la dose de MANNOSTAB® (test de cristallisation), préconisations de filtration	2x750 mL	8 jours
TRAITEMENT CMC Vins Blancs	Stabilité protéique (test à la chaleur), DIT (STABILAB®), vérification de la stabilité (ISTC50 ; STABILAB®)	750 mL	48 H
TRAITEMENT CMC Vins Rosés	Stabilité protéique (test à la chaleur), DIT (STABILAB®), vérification de la stabilité (test de cristallisation)	750 mL	8 jours

ELEMENTS MINERAUX

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Cendres	Incinération de l'extrait sec du vin	60 mL	72 H
Arsenic	Absorption atomique	60 mL	1 semaine
Cadmium *	Absorption atomique	60 mL	48 H
Calcium	Absorption atomique	10 mL	48 H
Cuivre *	Absorption atomique	60 mL	48 H
Fer *	Absorption atomique	60 mL	48 H
Manganèse	Absorption atomique	60 mL	1 semaine
Mercure	Absorption atomique	60 mL	48 H
Potassium	Absorption atomique	10 mL	48 H
Plomb *	Absorption atomique	60 mL	48 H
Sodium	Absorption atomique	60 mL	1 semaine
Zinc *	Absorption atomique	60 mL	48 H
Chlorures	Chromatographie ionique	10 mL	48 H
Magnésium	Chromatographie ionique	10 mL	48 H
Phosphates	Chromatographie ionique	10 mL	1 semaine
Sulfates	Chromatographie ionique	10 mL	48 H

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
DENOMBREMENTS			
Levures totales	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	72 H
	PCR quantitative	30 mL	72 H
Flore totale	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	12 jours
Moisissures	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	5 jours
Levures <i>Brettanomyces</i>	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	7 jours
	PCR quantitative	30 mL	24 H
Bactéries acétiques	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	6 jours
Bactéries lactiques	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	12 jours
	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures <i>Brettanomyces</i> sur matériau (bois, ...)	Macération + culture sur milieu gélosé spécifique	20 g	8 jours
Autres micro-organismes sur matériau (bois, ...)	Macération + culture sur milieu gélosé spécifique	20 g	-
Levures, bactéries acétiques, bactéries lactiques	Microscopie à épifluorescence	30 mL	24 H

MICRO-ORGANISMES D'ALTERATION

Levures <i>Zygosaccharomyces baillii</i>	PCR sur colonies	30 mL	7 jours
Bactéries lactiques productrices d'amines biogènes (HDC)	PCR quantitative	30 mL	7 jours
Recherche de Pédicocques à caractère filant	PCR sur ADN extrait du vin	30 mL	7 jours

CONTRÔLES D'IMPLANTATION

Levures <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	PCR sur colonies	30 mL	4 jours
Levures <i>Torulaspota delbrueckii</i>	PCR quantitative	30 mL	3 jours
Bactéries lactiques <i>Oenococcus oeni</i>	PCR VNTR	30 mL	7 jours

EXPERTISE MICROBIOLOGIQUE

Etude de flore sur raisins, bio-sélection de souches de levures et bactéries, étude microbiologique d'installations viticoles (chais, ...), tests d'activité antiseptique sur tout type de matériau, ...

CONTAMINANTS

Essai	Méthode	Volume <u>minimum</u>	Délai
Acétaldéhyde (Ethanal)	GC/FID	250 mL	48 H
Acétate d'éthyle *	SPME/GC/MS	60 mL	48 H
Méthanol *	GC/FID	250 mL	48 H
Ethylphénols : éthyl-4-phénol* et éthyl-4-gaïacol*	SBSE/GC/MS	60 mL	24 H
Vinylphénols : vinyl-4-phénol et vinyl-4-gaïacol	SBSE/GC/MS	60 mL	24 H
Ethyl- + vinyl-phénols	SBSE/GC/MS	60 mL	24 H
Géosmine *	SBSE/GC/MS	30 mL	48 H
2-Isopropyl-3-méthoxypyrazine (IPMP)	SPME/GC/MS	60 mL	48 H
2-Méthylisobornéol (MIB)	SBSE/GC/MS	30 mL	48 H
1-Octèn-3-ol	SBSE/GC/MS	30 mL	48 H
1-Octèn-3-one	SPME/GC/MS	60 mL	48 H
Haloanisoles : TCA*, TeCA*, PCA*, TBA*	SBSE/GC/MS	60 mL	48 H
Haloanisoles-halophénols :	vin : SBSE/GC/MS	60 mL	48 H
TCA*, TeCA*, PCA*, TBA*, TCP*, TeCP*, PCP*, TBP*	matériau au contact du vin : macération + SBSE/GC/MS	10 g	72 H
	contrôle d'atmosphère : macération + SBSE/GC/MS	/	48 H
Acides gras : acides isobutyrique, isovalérique, hexanoïque, octanoïque, décanoïque, dodécanoïque	GC/FID	60 mL	48 H
Amines biogènes			
Histamine , tyramine, putrescine, cadavérine	HPLC/FLUO	10 mL	5 jours
Histamine	HPLC/FLUO	10 mL	5 jours
Carbamate d'éthyle	GC/MS	250 mL	5 jours
Diacétyl	SPME/GC/MS	60 mL	48 H
Ochratoxine A	Recherche par test immuno-enzymatique	10 mL	5 jours
	Dosage par HPLC/FLUO	30 mL	5 jours
Acide benzoïque	GC/MS	250 mL	5 jours
Bisphénol A	LC/MS	250 mL	5 jours
Dérivés du glycérol technique			
3-méthoxypropane-1,2-diol, Σ 6 diglycérols cycliques	GC/MS	375 mL	48 H
Glycols : DEG, PEG, EG	GC/FID	250 mL	48 H
Natamycine	LC/MS	125 mL	5 jours
Phtalates : diméthyl-phtalate, diéthyl-phtalate, dibutyl-phtalate, benzyl-butyl-phtalate, diéthyl-hexyl-phtalate, di-isononyl-phtalate, di-isodécyl-phtalate	GC/MS	60 mL	48 H
Recherche d'hydrocarbures	GC/MS	250 mL	5 jours
Résidus de pesticides : pack spécifique VIN			
Pour toute demande spécifique, nous consulter	GC/MS/MS + LC/MS/MS	250 mL	5 jours
Styrène	GC/MS	250 mL	5 jours

ALLERGENES

Essai	Méthode	Volume <u>minimum</u>	Délai
Caséine *	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	1 semaine
Ovalbumine *	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	1 semaine
Lysozyme	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	1 semaine
Gluten	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	1 semaine

COMPOSES INTERVENANT DANS L'AROME DES VINS

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Glutathion	HPLC/FLUO	60 mL	48 H
Précurseurs du 3-mercaptohexan-1-ol S-3-(hexan-1-ol)-L-cystéine et S-3-(hexan-1-ol)-L-glutathion	LC/MS	30 mL	10 jours
2-Isobutyl-3-méthoxypyrazine (IBMP)	SPME/GC/MS	60 mL	48 H
Composés en C₆ hexanol, hexanal, hexène, <i>cis</i> -2-hexène, <i>trans</i> -2-hexène, <i>cis</i> -3-hexène	SPME/GC/MS	60 mL	48 H
Alcools supérieurs butanol-2, propanol-1, isobutanol, alcool allylique, butanol-1, méthyl-2-butanol-1, méthyl-3-butanol-1	GC/FID	60 mL	1 semaine
Arômes fermentaires acétate d'isoamyle, acétate de phényléthyle, acétate d'hexyle, phényl-2-éthanol, C3C2, mC3C2, C4C2, mC4C2, C6C2, C8C2, C10C2	SPME/GC/MS	60 mL	48 H
Composés volatils du Bois furfural, 5-méthylfurfural, gaïacol, 4-méthylgaïacol, eugénol, iso-eugénol, vanilline, <i>trans</i> -nonénal, maltol, <i>cis</i> -méthylactone, <i>trans</i> -méthylactone, syringol, 4-allylsyringol, 4-méthylsyringol	SBSE/GC/MS + LC/MS	60 mL	72 H
Composés non volatils du Bois acide ellagique, acide gallique, acide vanillique, syringaldéhyde, sinapaldéhyde, coniféraldéhyde, 5-hydroxyméthylfurfural	LC/MS	60 mL	72 H
Dérivés C-13 norisoprénoides β -damascénone, β -ionone	SBSE/GC/MS	60 mL	48 H
Terpènes linalol, α -terpinéol, citronellol, nérol, géraniol	SBSE/GC/MS	60 mL	48 H
Thiols volatils 4-mercapto-4-méthylpentan-2-one, 3-mercaptohexan-1-ol, acétate de 3 mercaptohexyle	GC/MS	250 mL	10 jours
Soufrés nauséabonds H ₂ S, méthane-thiol, éthane-thiol, diméthyl sulfure, diéthyle sulfure, diméthyl disulfure, diéthyl disulfure, méthionol, carbone disulfure	SPME/GC/MS	60 mL	48 H
Marqueurs du vieillissement prématuré des vins blancs et rosés Sotolon, phénylacétaldéhyde	GC/MS	375 mL	5 jours

COMPOSES PHENOLIQUES

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Contrôle de Maturité Phénolique sur raisins	Méthode Glories partielle (pH3.2)	200 baies	24 H
	Méthode Glories	200 baies	24 H
Anthocyanes	Décoloration au SO ₂ - Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Anthocyanes libres delphinidol-3-glucoside, cyanidol-3-glucoside, petunidol-3-glucoside, peonidol-3-glucoside, malvidol-3-glucoside, peonidol-3-acetylglucoside, peonidol-3-coumarylglucoside, malvidol-3-coumarylglucoside	HPLC/UV - Méthode OIV	125 mL	10 jours
Acides Phénols acides férulique, coumarique, caféique et caftarique	LC/MS	30 mL	72 H
Catéchines catéchine et épicatechine	HPLC/UV	30 mL	5 jours
Indices GLORIES			
Indice d'éthanol	Méthode Glories	30 mL	72 H
Indice de gélatine	Méthode Glories	30 mL	72 H
Indice d'HCL	Méthode Glories	30 mL	72 H
Indice de protéines salivaires (SPI)	Experion	125 mL	48 H
Tanins totaux	Bate-smith	10 mL	48 H
Degré de Polymérisation moyen des tanins DPM, % galloylation, % épicatechine, épicatechine galloylée, % épigallocatechine	Phloroglucynolyse/HPLC/UV		5 jours
	<i>raisins</i> (pellicules + pépins)	200 baies	
	<i>vin</i>	250 mL	
Tanins ellagiques	Indice de Folin Ciocalteu (mg/L éq ac gallique)	10 mL	5 jours
	HPLC/UV (mg/L éq castall)	125 mL	5 jours
Composés oxydables composés phénoliques totaux + composés facilement oxydables	Polyscan B200, NOMASENSE	125 mL	48 H
Capacité anti-oxydante (CAOX)	Voltamétrie (brevet CHENE)	60 mL	5 jours

PRESTATIONS DIVERSES

Prestations		Volume minimum	Délai
Identification de troubles & dépôts	Rapport avec photos comprenant : Observation microscopique, turbidité, tests chimique et/ou microbiologique	2*750 mL	5 jours
Test chimique d'identification de trouble ou dépôt	-	/	
Test Glucane	Test à l'alcool	10 mL	48 H
Test Pectine	Test à l'alcool	10 mL	48 H
Dégustation		Nous consulter	-

FORMATIONS

Organisme formateur (N°72 33 06772 33), le Laboratoire SARCO propose des formations théoriques et pratiques dans chacun de ses domaines d'expertise.

Ces formations s'adressent à l'ensemble des acteurs de la filière, elles peuvent être dispensées sur site ou au sein du laboratoire.

Nous vous invitons à nous contacter pour plus d'informations sur nos formations.

DOCUMENTATION

Pour le bon enregistrement de vos échantillons, nous vous invitons à télécharger le formulaire d'enregistrement d'analyses disponible sur www.sarco.fr (<https://www.sarco.fr/telechargement/documentation>)

Les conditions générales de vente du laboratoire sont disponibles sur www.sarco.fr (<https://www.sarco.fr/images/telechargements/fr/docs/CGV-2017.pdf>)

Les catalogues de prestations d'analyses de brasserie et de spiritueux sont aussi disponibles ; n'hésitez pas à nous contacter pour les consulter.

CONTACT

LABORATOIRE SARCO

25, rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC – FRANCE

TEL.: 05.57.77.96.27 - INFO@SARCO.FR - WWW.SARCO.FR

HORAIRE D'OUVERTURE : Lundi –Vendredi ; 8h30 – 12h30 / 14h-18h)