

OENOVISIONS Laboratoire Oenologique le Morgon		REF : INS-G-5 REV : 12 Etabli le : 16/02/2024 Rédacteur : HENRIET J.
Vérificateur : COLLOUD F. Date et Signature: original signé 02/04/2024	Approbateur : HENRIET J Date et Signature: original signé 02/04/2024	
Mise en application le : 02/04/2024		

CATALOGUE DES PRESTATIONS

"Depuis plus de 30 ans, le laboratoire travaille avec ses clients à produire des vins de grande qualité.

Nous mettons toute cette expérience de terrain à votre service."

Notre laboratoire est spécialisé dans l'analyse des vins et spiritueux depuis leur élaboration jusqu'à leur commercialisation.

Nous réalisons également des analyses sur les boissons à base de vins*

Ses activités sont réparties en trois grands domaines :

- les analyses courantes et analyses officielles (conformité, concours et analyses d'accompagnement pour l'exportation des vins) ;
- le conseil œnologique* (interprétation des résultats d'analyses, dégustation commentée, soutien technique durant le processus d'élaboration des vins) ;
- les expertises œnologiques.

La portée d'accréditation du laboratoire : Annexe technique n°1-6102 est consultable sur www.cofrac.fr.

Le laboratoire est habilité par l'I.N.A.O pour les contrôles de conformité des vins aux cahiers des charges des A.O.P et I.G.P. Il est agréé par le Ministère de l'Economie des Finances, pour délivrer des certificats d'analyse pour l'exportation des vins.

* ne concerne pas les rapports d'essais COFRAC

120 Rue des Alouettes
69910 VILLIE-MORGON
Tél : 04.74.69.10.56
contact@labolemorgon.fr
www.laboratoire-lemorgon.com

Vos contacts au laboratoire

Les œnologues

M. Didier BRUN (Directeur Général) : 04.74.66.05.52 - dbrun@oenovisions.com

Mme Françoise COLLOUD (Responsable Laboratoire) : 06.07.04.42.37 - fcolloud@labolemorgon.fr

M. Maxime NICOT : 06.80.15.80.97 - mnicot@labolemorgon.fr

Mme Justine HENRIET : 06.24.92.55.63 - jhenriet@labolemorgon.fr

M. Damien FROMENTOT : 06.17.71.03.15 - dfromentot@oenovisions.com

Les techniciens

Mme Alexandra De Vermont (Responsable Technique) – advermont@labolemorgon.fr

Mme Camille COMBIER - ccombier@labolemorgon.fr

Service comptabilité

Mme Camille COMBIER - ccombier@labolemorgon.fr

1. Conditions générales de ventes

1.1. Objet

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations du Laboratoire œnologique le Morgon et de son client dans le cadre de l'analyse des vins, des boissons spiritueuses et autres boissons à base de vins.

Toute prestation accomplie par le Laboratoire œnologique le Morgon implique donc l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions décrites dans ce document.

1.2. Tarification

Les tarifs des prestations sont ceux en vigueur au jour de la réalisation de la prestation. Ils sont communiqués au client sur demande et sont revus annuellement.

Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA. Pour le client ayant signé un contrat (forfait) avec le laboratoire, la tarification est spécifiée dans le contrat.

1.3. Modalités de paiement

Le règlement des commandes s'effectue soit :

- par chèque ;
- en espèces ;
- par virement ;
- le cas échéant par carte (uniquement à Oenovisions à Belleville-en-Beaujolais).

1.4. Responsabilité

Le Laboratoire s'engage à exécuter la prestation d'analyses œnologiques avec le matériel performant dont il dispose et avec la diligence requise par les usages de la profession, dans la limite des éléments et informations fournis par le Client.

Le Client est libre et responsable du choix des analyses à réaliser sur les échantillons qu'il transmet au Laboratoire. Ce dernier n'est donc tenu de réaliser que les seules analyses demandées par le Client.

Le Client agissant en tant que professionnel et gardant l'entière maîtrise de ses vins et des produits œnologiques, il est seul responsable de l'exécution des opérations réalisées sur ses vins à la suite des résultats d'analyses du Laboratoire et d'une façon générale.

En raison de la nature des produits objets de la prestation de service susceptibles d'évoluer notamment dans leur qualité, dans le temps, les analyses et avis du Laboratoire ne valent qu'au jour où ils sont réalisés ou donnés.

Il appartient en tout état de cause au Client de se rapprocher du Laboratoire pour toute information complémentaire qu'il souhaiterait sur les résultats d'analyses.

1.5. Litiges

Toute somme non payée à son échéance entraînera de plein droit des pénalités de retard calculées sur la base d'un taux égal à trois fois le taux d'intérêt légal majoré de 3 points ainsi que le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 Euros pour frais de recouvrement conformément au décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012. Le Laboratoire se réserve le droit, en cas de non-paiement d'une facture à son échéance, de suspendre sa prestation d'analyses œnologiques, 8 jours après une mise en demeure restée infructueuse.

1.6. Conditions d'acceptation des échantillons pour analyse

Le laboratoire ne procède pas à l'échantillonnage chez le client. Le prélèvement de l'échantillon reste de la responsabilité du client. Le laboratoire peut être simplement amené à récupérer les échantillons chez le client pour les acheminer au laboratoire.

Le laboratoire attire l'attention du client sur l'importance des conditions de prélèvement des échantillons et notamment la représentativité des échantillons, ainsi que sur les conditions de conservation des échantillons.

Tout échantillon doit être présenté dans une bouteille (de préférence en verre) :

- pleine (sauf si la demande d'analyse ne concerne pas le degré alcoolique, le SO₂ Libre, le CO₂ et l'acidité volatile) ;
- bouchée et correctement identifiée.

A défaut, le Responsable du laboratoire ou le technicien de laboratoire, pourront décider de l'acceptation ou non de l'échantillon.

Quantité d'échantillon nécessaire : elle dépend de l'analyse à réaliser (voir §2) et du type de détermination. Le laboratoire tient à la disposition de ses clients des bouteilles en verre 375 ml, des bouchons et des fiches cartonnées.

Le laboratoire se réserve la possibilité de refuser un échantillon qui ne présenterait pas, en apparence, les qualités ou caractéristiques requises pour l'analyse.

Documents d'accompagnement des échantillons :

La fiche cartonnée remplie par le client ou à défaut, un courrier ou une étiquette collée sur la bouteille indiquant au minimum le nom (raison sociale) – la référence de l'échantillon et les analyses à effectuer.

Consulter également le §1.7 qui précise comment formuler la demande d'analyse.

Dans le cas des analyses de concours : la copie de fiche d'inscription au concours remplie.

Les informations fournies par le client sont de sa responsabilité et sont clairement identifiées sur le rapport d'essai.

1.7. Méthodes d'analyses et bilans analytiques

Marque d'accréditation

Le client formalise sa demande d'analyse via la fiche cartonnée du laboratoire **ENR-86**, ou par courrier (en stipulant l'analyse ou le bilan souhaité).

Pour des raisons d'efficacité, **les analyses réalisées dans le cadre d'un suivi de vinification ou d'élevage et les analyses de préparation à la mise en bouteille sont rendues hors accréditation** même si elles sont réalisées par notre équipe avec la même rigueur et le même savoir-faire que les analyses rendues sous accréditation.

Dans ce cas, le document GEN REF 11 en vigueur du COFRAC précise qu'un tel rapport d'analyses émis hors accréditations :

- ne doit pas être présumé conforme au référentiel d'accréditation ni couvert par les accords de reconnaissance internationaux.
- ne peut pas être mis à disposition ou envoyé à des tiers (le public ou les autorités) par le demandeur d'analyse et ce même s'il contient des paramètres inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Le Client s'engage à utiliser les analyses aux seules fins pour lesquelles elles ont été établies. En cas d'utilisation à des fins non prévues par le contrat, le laboratoire décline toute responsabilité envers le client et/ou envers les tiers, des conséquences de l'utilisation des analyses

Seules les analyses officielles de type : export (vins et spiritueux) ; conformité au cahier des charges des appellations (vins) et concours (vins) sont rendues systématiquement sous accréditation COFRAC par le laboratoire. Pour toutes autres analyses (vins ou spiritueux) pour lesquelles le client souhaite un résultat rendu sous accréditation COFRAC, il devra impérativement en faire la demande lors de la revue de contrat (et sous réserve qu'une partie significative des analyses demandées fasse partie de la portée d'accréditation du laboratoire).

Enfin, nous rappelons que nous ne faisons pas d'analyses COFRAC sur les moûts en cours de fermentation et les vins en fermentation alcoolique car la matrice n'est pas suffisamment stable.

Méthodes d'analyses

En dehors d'une demande spécifique du client le laboratoire applique la méthode qu'il considère la plus appropriée. Le choix de la méthode d'analyse dépendra de la nature du produit et de la nature de l'essai COFRAC ou non (voir §2 Tableau 1).

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les seules analyses signalées par le symbole # sur le rapport d'essai.

Sous-traitance : Le laboratoire peut être amené à sous-traiter certaines prestations d'analyses, après accord du Client, en cas de circonstances exceptionnelles (par exemple : panne de matériel, conditions ambiantes non conformes, absence de personnel etc.) ou de demandes concernant des paramètres pour lesquels il ne dispose pas de l'accréditation ou des compétences. Le laboratoire choisit le sous-traitant réputé compétent, et garde la responsabilité des travaux effectués. Le client peut néanmoins stipuler le choix du sous-traitant, auquel cas, la responsabilité des travaux effectués lui incombe.

Les essais identifiés par SST sont réalisés en sous-traitance.

Les résultats sous traitées peuvent être incorporés au rapport du laboratoire et sont mentionnés comme tels, avec la mention « essai réalisé en sous-traitance *et résultat rendu sous accréditation¹* par le Laboratoire XXX – code postal/ville – *accrédité par le COFRAC sous le n° xxx (portée disponible sur www.cofrac.fr²)* » dans le respect des exigences de la norme NF EN ISO CEI/17025, du LAB REF 02 et du GEN REF 11.

Toute modification du programme d'analyse demandée par le client (oral ou écrit) après le début des analyses est possible :

- si le rapport n'a pas encore été émis ;
- si c'est techniquement réalisable.

Dans le cas où cela entraînerait un surcoût, le laboratoire informe le client (par écrit) afin d'**obtenir son accord écrit avant d'acter les modifications.**

Les modifications sont conservées avec la demande initiale pour preuve.

Bilans analytiques

Pour les « Bilans analytiques » se reporter au §2 Tableau 2 (liste non exhaustive) qui précise : les paramètres analysés, le volume nécessaire et le délai de rendu des résultats.

Les analyses et bilans analytiques qui ne sont pas rendus sous accréditation sont réalisés dans le même souci de fiabilité que les analyses COFRAC.

Incertitudes de mesure

Les incertitudes de mesures apparaissent systématiquement sur les rapports d'analyses. Elles sont disponibles sur demande.

1.8. Délais de réalisation

Les délais d'analyses indiqués dans les Tableaux 1 et 2 s'entendent en jours ouvrés.

Ils sont donnés à titre indicatif et sont dépendants de la charge de travail du laboratoire.

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.

1.9. Déclaration de conformité

Elle est établie en accord avec les textes réglementaires en vigueur pour les paramètres analysés et ne concerne que l'échantillon soumis à essai.

La marque d'accréditation est apposée sur les déclarations de conformité si tous les résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation.

¹ ; ² Texte ajouté uniquement si le résultat a été rendu sous accréditation par le laboratoire sous-traitant

Pour déclarer la conformité le laboratoire tient compte de l'incertitude de mesure de la manière suivante : l'intervalle de spécification est augmenté de la valeur d'incertitude associée au résultat (incertitude en faveur du client).

Nous justifions ce choix afin d'avoir une cohérence entre toutes les analyses officielles que ce soit pour un contrôle externe (OI, ODG, OC) ou un autocontrôle.

Le client est toutefois en droit de formuler, par écrit, d'autres exigences quant à la règle applicable pour déclarer la conformité dans la mesure où elles respectent les exigences réglementaires concernant le produit analysé. C'est-à-dire qu'elles sont plus restrictives que celles que nous appliquons.

1.10. Réédition de duplicata d'un bulletin d'analyse COFRAC

Les demandes de réédition font l'objet d'une facturation particulière.

La validité des bulletins d'analyse COFRAC est de 12 mois pour les produits conditionnés et 6 mois pour les autres (sauf exigences réglementaires plus restrictives* ou pour les produits évolutifs : moût ; validité au jour de l'analyse).

**cas de certains concours, MCR ayant changé de contenant...*

Toute modification concernant la référence de l'échantillon soumis à l'analyse **n'est pas possible si les éléments n'ont pas été communiqués au laboratoire lors de la demande initiale d'analyse.**

La réédition de duplicata **n'est pas possible** dans les cas suivants :

- produit amené à évoluer rapidement (les moûts) ;
- modification, retrait ou ajout de la marque commerciale ;
- modification, ajout ou retrait du numéro de lot ou du millésime ;
- modification du demandeur d'analyse ;
- évolution de la portée d'accréditation.

Il est **possible** de modifier :

- le nom du destinataire ou le pays d'exportation ;
- la quantité (volume ou nombre de bouteilles), référence de la commande client, référence du crédit documentaire.

1.11. Référence à l'accréditation

Le client n'est pas autorisé à utiliser la marque d'accréditation, en dehors de la reproduction intégrale du rapport COFRAC que nous avons émis. En cas de non-respect de ces règles, le laboratoire ne peut en être tenu pour responsable.

1.12. Confidentialité

Les rapports ne sont transmis qu'au demandeur de l'analyse. Ce dernier peut faire une demande écrite (via la fiche cartonnée **ENR-86** ou via l'enregistrement **ENR-21** disponible au laboratoire) pour qu'une copie soit envoyée à un tiers.

Le laboratoire peut être amené à divulguer des informations confidentielles du client en consultation seule telles que des rapports d'analyse dans le cas des audits internes ou lors d'évaluation par le COFRAC. Les auditeurs intervenants sont soumis de la même manière que le personnel du laboratoire au secret professionnel.

Enfin, lorsque le laboratoire est tenu par la loi de divulguer des informations confidentielles, le client sera avisé des informations fournies, sauf si la loi l'interdit.

Le client s'engage à traiter de manière confidentielle toutes les informations techniques, commerciales, financières ou autres dont il serait amené à avoir connaissance sur le laboratoire dans le cadre de l'exécution de la prestation.

Chaque partie répond de ses salariés comme d'elle-même.

1.13. Réclamations

Les clients peuvent nous faire part de leurs réclamations (directement à l'accueil du laboratoire, par téléphone, par mail ou sur notre site internet). Ces dernières sont prises en compte et traitées selon un processus défini dans le Manuel Qualité (consultable sur demande au laboratoire).

Si la réclamation n'est pas jugée de la responsabilité du laboratoire, mais que compte tenu de la déclaration du client le laboratoire réalise un amendement au rapport, il sera facturé sur la base tarifaire d'une réédition.

1.14. Force Majeure

La responsabilité du Laboratoire œnologique le Morgon 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.

1.15. Protection des données personnelles

Les informations personnelles collectées par le laboratoire (telles que le nom, le numéro de téléphone, l'adresse mail ou les coordonnées bancaires) sont enregistrées dans son fichier de clients et utilisées pour la bonne gestion des relations commerciales avec le client et le traitement de ses commandes. Elles peuvent aussi être utilisées dans le cadre de mailing au maximum dans un délai de 3 ans après le dernier contact commercial.

Les données personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que les obligations légales le nécessiteront.

L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et préposés du Laboratoire, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers (auditeurs, tierce partie, autorités judiciaires...) liés à l'entreprise par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées nécessaires à la gestion de la commande, sans que l'autorisation de Client ne soit nécessaire. Il est précisé que, dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont une obligation contractuelle de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnelles.

En dehors de cas énoncés ci-dessus, le Fournisseur s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, etc...)

Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n° 2016/679/UE du 27 avril 2016, le Client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données la concernant.

Le Client peut exercer ses droits en adressant sa demande à OENOVISIONS – Laboratoire œnologique Le Morgon – 120 Rue des Alouettes – 69910 VILLIE-MORGON.

2. Prestations analytiques

Légende :

- # : méthode d'analyse couverte par l'accréditation COFRAC n° 1-6102, portée disponible sur www.cofrac.fr
- [Méthode usuelle 1](#)
- Méthode usuelle 2 : si le résultat de la méthode usuelle 1 est en dehors de la plage de mesure pour les rapports sous accréditation.
- SST : analyse sous traitée voir §1.7 pour les conditions de sous-traitance

TABLEAU 1 : Liste des paramètres analytiques par type de produits

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume minimum nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR VINS (PG78)					
MORGO0091	Acide L-Lactique (Enzymatique automatisée spectro uv-Vis / méthode interne IRTF) g/L	IRTf : 0,3 à 2,5 g/L	13 / 64	200	1 jour
MORGO0092	Acide L-Malique (Enzymatique automatisée spectro uv-Vis # / IRTF) g/L	IRTf : 0,3 à 5,0 g/L	12 / 59	200	1 jour
MORGO0088	Acide Ascorbique (HPLC) SST mg/L		132	200	7 jours
MORGO0093	Acide Sorbique (Chromatographie #)	Présence ou absence	100	200	1 jour
MORGO0093	Acide Sorbique (Distillation) mg/L – si présence : méthode retenue		101	200	2 jours
MORGO0094	Acide Tartrique (spectro UV-Vis automatisé / IRTF) g/L		27 / 72	200	2 jours
MORGO0097	Acidité Fixe (calcul) g/L H ₂ SO ₄		41	200	
MORGO0099	Acidité Totale (Titrimétrie BBT # / méthode interne IRTF #) g/L(H ₂ SO ₄)	IRTf : 2,50 à 5,50 (51,02 à 112,24 meq/L) (GF<60 g/L)	37 / 35	200	1 jour
MORGO0105	Acidité Volatile (IRTf # / Calcul à partir de la teneur en acide acétique #) g/L H ₂ SO ₄	IRTf : 0,15 à 1,20 (3,06 à 24,5 meq/L) (GF<10 g/L)	30 / 38	200	1 jour
MORGO0104	Acidité Volatile (Entrainement vapeur titrimétrie #) g/L H ₂ SO ₄		28	200	2 jours
MORGO0113	Calcium (Colorimétrie automatisée et spectro. UV-vis / Absorption Atomique) mg/L		69 / 78	200	2 jours
MORGO0033	Contrôle de la Stabilité Tartrique (Test mini-contact)		152	375	2 jours
MORGO0117	Cuivre (Absorption Atomique # / Colorimétrie automatisée et spectro. UV-vis) mg/L		54 / 53	200	1 jour
MORGO0050	Culture microbiologique (Micro-organismes Aérobie + Anaérobies lecture à 4 jours)		CBAS	500 Prélèvement stérile	4 jours

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume minimum nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR VINS (PG 78)					
MORGO0177	Coloration de GRAM (après culture microbiologique)		283	500 Prélèvement stérile	2 jours
MORGO0119	Densité (IRTF # / Densimétrie électronique #)	IRTF : 0,9900 à 0,9960 (GF<10g/L)	67 / 66	200	1 jour
MORGO0122	DO420 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		92	200	1 jour
MORGO0124	DO520 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		90	200	1 jour
MORGO0125	DO620 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		89	200	1 jour
MORGO0003	Essai de collage		126	A définir avec l'œnologue	(2 à 10 jours suivant le produit testé)
MORGO0127	Extrait Sec Réduit g/L (calcul qui nécessite la détermination du TAV, Masse volumique, Glu+Fru, A. volatile, Extrait sec total)		70	200	1 jour
MORGO0128	Extrait Sec Total g/L (calcul : COFRAC uniquement si tous les paramètres pour le calculer sont réalisées sous accréditation)		25 / 49(#)	200	1 jour
MORGO0129	Fer Total (Absorption Atomique # / Colorimétrie automatisée et spectro. UV-vis) mg/L		51 / 52	200	1 jour
MORGO0115	Gaz Carbonique (Méthode interne IRTF #) mg/L	IRTF : 100 à 1200 mg/L (GF<5g/L)	21	200	1 jour
MORGO0131	Glucose + Fructose (Enzymatique automatisée et spectro. uv-vis #) g/L		10	200	1 jour
MORGO0131	Glucose + Fructose (méthode interne IRTF #) g/L	- vin tranquille : 0 à 60 g/L - vin effervescent : 20 à 100 g/L	19(<10) / 133	200	1 jour
MORGO0151	Glucose+Fructose+Saccharose (Enzymatique automatisée et spectro. uv-vis #)		9	200	1 jour
MORGO0132	Indice de Colmatage Modifié		98	750	1 jour
MORGO0133	Indice de Composés Phénoliques Totaux, DO280 (Spectro,UV-vis manuel #)		86	200	1 jour
MORGO0191	Intensité Colorante (calcul # : DO420+520+620)		115	200	1 jour
MORGO0137	Masse Volumique (Densimétrie électronique # / calcul IRTF #) g/cm ³	IRTF : 0,9882 à 0,9942 g/cm ³ (GF<10 g/L)	4 / 174	200	1 jour

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR VINS (PG 78)					
MORGO0143	pH (Potentiométrie # / Méthode interne IRTF #)	IRTF : 3,10 à 3,80 (GF<5 g/L)	34 / 32	200	1 jour
	Plomb (SST) µg/L			200	7 jours
MORGO0144	Potassium (Spectrophotométrie d'émission de flamme / Enzymatique automatisée et spectro. uv-vis) mg/L		99 / 83	200	2 jours
MORGO0153	Surpression à 20°C (Aphrométrie #) bars	0 à 10 bars	22	1 bouteille conditionnée	2 jours
MORGO0146	Recherche de la nature du dépôt (+ analyses complémentaires en supplément)		161	750	7 jours
MORGO0145	Recherche de Protéines (ΔNTU / bentotest)		271 / 55	200	2 jours
MORGO0163	Recherche du risque brettanomyces (test SNIFF' BRETT®)			200	2 à 10 jours suivant l'évolution
MORGO0142	Recherche pectines (test à l'alcool)	Présence ou absence	136	200	2 jours
MORGO0130	Recherche glucanes (test à l'alcool)	Présence ou absence	140	200	2 jours
MORGO0120	SO ₂ Libre (F. PAUL # / Méthode interne IRTF #) mg/L	IRTF : 0 à 100 mg/L (GF<60g/L)	43 / 256	200	1 jour
MORGO0121	SO ₂ Total (F. PAUL # / Méthode interne IRTF #) mg/L	IRTF : 10 à 250 mg/L (GF<60g/L)	46 / 257	200	1 jour
MORGO0148	SO ₂ actif à 20°C (calcul à partir du TAV, pH et SO ₂ libre)		mg/L	200	1 jour
MORGO0161	Tenue à l'Air (24h température ambiante)		61	200	2 jours
MORGO0162	Tenue au Froid (stabilité de la matière colorante 72 h à 4°C)		62	200	2 jours
MORGO0164	Test au froid (-4°C pendant 6 jours – test de référence pour la stabilité tartrique des vins)		234	200	6 jours
MORGO0167	Titre Alcoométrique Acquis (Méthode interne IRTF # / spectrophotométrie proche IR #) %vol	IRTF : 10,5 à 15%vol (G/F<35g/L) IR : 3 à 20%vol (G/F ≤100g/L)	8 / 11	200	1 jour

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR VINS (PG 78)					
MORGO0166	Titre Alcoométrique Volumique (Distillation + densimétrie électronique #) %vol		7	500	2 jours
MORGO0157	Titre Alcoométrique Volumique Total (calcul # : COFRAC uniquement si tous les paramètres pour le calculer sont réalisées sous accréditation) %vol		26	200	1 jour
MORGO0168	Turbidité (néphélométrie) NTU	0 à 1000 NTU	137	100	1 jour
	ALLERGENES :				
	Albumine d'œuf (ELISA test immunoenzymatique) (SST)			200	7 jours
	Lysozyme (ELISA test immunoenzymatique) (SST)		225	200	7 jours
	Caséine (ELISA test immunoenzymatique) (SST)			200	7 jours

ANALYSES SUR BOISSONS AROMATISEE A BASE DE VIN (PG 78)					
MORGO0151	Glucose+Fructose+Saccharose (Méthode automatisée enzymatique #) g/L exprimé en sucres invertis		9	200	1 jour
MORGO0166	Titre Alcoométrique Volumique réel (Distillation + densimétrie électronique) %vol		7	500	2 jours

ANALYSES SUR MOUT* - MC ET MCR*** (PG 78)					
MORGO0092*	Acide Malique (Enzymatique automatisée et spectro. uv-vis / IRTF) g/L	IRTF : 0,3 à 5,0 g/L	12 / 59	200	1 jour
MORGO0093*	Acide Sorbique (Chromatographie #)	Présence ou absence	100	200	1 jour
MORGO0093*	Acide Sorbique (Distillation) mg/L – si présence : méthode retenue		101	200	1 jour
MORGO0094*	Acide Tartrique (Spectro UV-Vis automatisée / IRTF) g/L		27 / 72	200	1 jour
MORGO0099*	Acidité Totale (Titrimétrie BBT # / Méthode interne IRTF) gH ₂ SO ₄ /L	IRTF : 2,80 à 7,00 g/L H ₂ SO ₄	37 / 35	200	1 jour
MORGO0105*	Acidité Volatile (Calcul à partir de la teneur en Ac. Acétique) gH ₂ SO ₄ /L		38	200	1 jour

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR MOÛT* - MC ET MCR*** (PG 78)					
MORGO0104*	Acidité Volatile (Entrainement vapeur titrimétrie #) gH ₂ SO ₄ /L		28	200	1 jour
MORGO0108*	Azote assimilable (Méthode interne IRTF) mg/L	IRTF : 20 à 300 mg/L	130	200	1 jour
MORGO0108*	Azote assimilable (calcul basé sur Azote acide alpha aminé et Azote ammoniacal (Colorimétrie automatisée et spectro. UV-vis) mg/L		77		
MORGO0084	Degré Brix % sur moût, MC et MCR (Réfractométrie #) m/m	0 à 95 %	164	200	1 jour
MORGO0122*	DO420 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		92	200	1 jour
MORGO0124*	DO520 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		90	200	1 jour
MORGO0125*	DO620 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		89	200	1 jour
MORGO0131*	Glucose+Fructose (Enzymatique automatisée et spectro. uv-vis) g/L		10	200	1 jour
MORGO0133*	Indice de Composés Phénoliques Totaux DO280 (Spectro,UV-vis #)		86	200	1 jour
MORGO0137*	Masse Volumique (Densimétrie électronique #) g/cm ³		4	200	1 jour
MORGO0143*	pH (Potentiométrie # / Méthode interne IRTF)	IRTF : 3,10 à 3,80	34 / 32	200	1 jour
MORGO0142*	Recherche pectines (test à l'alcool)	Présence ou absence	136	200	2 jours
MORGO0130*	Recherche glucanes (test à l'alcool)	Présence ou absence	140	200	2 jours
MORGO0120*	SO ₂ Libre (F.PAUL #) mg/L		43	200	1 jour
MORGO0121*	SO ₂ Total (F.PAUL #) mg/L		46	200	1 jour
MORGO0166***	Titre Alcoométrique Volumique (Distillation et densimétrie #) %vol		151	500	3 jours

Code facturation	Analyses méthode(s) et unité de mesure	Plage de mesure Méthode concernée	Code interne	Volume nécessaire en ml	Délai d'analyse (jours ouvrés)
ANALYSES SUR BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE^(v) OU NON^(a) (PG 115)					
MORGO0103 ^(v)	Acidité Volatile (Entraînement vapeur titrimétrie) g/L C ₂ H ₄ O ₆		106	200	2 jours
MORGO0122 ^{(v)(a)}	DO420 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		173	200	1 jour
MORGO0123 ^{(v)(a)}	DO470 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		144	200	1 jour
MORGO0124 ^{(v)(a)}	DO520 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		163	200	1 jour
MORGO0125 ^{(v)(a)}	DO620 (Spectrophotométrie UV-Vis manuelle #)		180	200	1 jour
MORGO0128 ^{(v)(a)}	Extrait Sec Total (Méthode densimétrique #) g/L		68	200	2 jours
MORGO0137 ^{(v)(a)}	Masse Volumique (Densimétrie électronique #) g/cm ³		116	200	1 jour
MORGO0138 ^{(v)(a)}	Méthanol (CPG – FID) mg/L SST		103	250	7 jours
MORGO0143 ^{(v)(a)}	pH (Potentiométrie)		33	200	1 jour
MORGO0151 ^{(v)(a)}	Glucose+Fructose+Saccharose (Sucres totaux) (Enzymatique automatisée et spectro. uv-vis #) g/L exprimé en sucres invertis	0 à 600 g/L	9	200	1 jour
MORGO0121 ^{(v)(a)}	SO ₂ Total (F.PAUL) mg/L		217	200	2 jours
MORGO0093 ^{(v)(a)}	Acide Sorbique (Chromatographie)	Présence ou absence	134	200	1 jour
MORGO0093 ^{(v)(a)}	Acide Sorbique (Distillation) mg/L – si présence : méthode retenue		101	200	2 jours
MORGO0154 ^{(v)(a)}	Titre alcoométrique Volumique Brut (Densimétrie #) %Vol		14	200	2 jours
MORGO0156 ^{(v)(a)}	Titre alcoométrique Volumique Réel (Distillation +densimétrie #) %Vol		179 (si <50%) 212 (si > 50%)	500	2 jours

TABLEAU 2 : Bilans Analytiques

Liste non exhaustive : pour toute autre demande, nous consulter

BILANS DE SUIVI DES VINIFICATIONS					
<i>(Ils ne peuvent pas faire l'objet de rapports sous accréditation sauf ceux indiqués en gras et si le client en fait la demande voir §1.7.)</i>					
Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (Jours ouvrés)
MORGO0173	CONTRÔLE MATURITÉ PHÉNOLIQUE (Raisins rouges)	MPH	Densité, Glu+Fru, Degré probable, pH et AT, Azote assimilable, estimation maturité phénolique (méthode SICAREX)	375	1 jour
MORGO0081	ANALYSE DE MOUT / CONTROLE MATURITÉ Cerdon et rouge Blanc et Rosé	TDM TDMB	Densité, Glu+Fru, Degré probable, pH et AT	375	1 jour
MORGO0029	ANALYSE DE MOUT + AZOTE Cerdon et rouge Blanc et Rosé	TDMAZ TDMAB	Densité, Glu+Fru, Degré probable, pH, AT, Azote assimilable	375	1 jour 1,5 jours si COFRAC
MORGO0028	DÉCUVAGE DE BASE Cerdon et rouge Blanc et Rosé	DB DBB	TAV acquis , Glu+Fru, TAV probable	375	1 jour

BILANS DE SUIVI DES VINIFICATIONS

(Ils ne peuvent pas faire l'objet de rapports sous accréditation sauf ceux indiqués en gras et si le client en fait la demande voir § 1.7.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (Jours ouvrés)
MORGO0043	DÉCUVAGE NORMAL Cerdon et rouge Blanc et Rosé	DN DNB	TAV acquis, Glu+Fru, TAV probable, A. volatile, pH et AT	375 ou 750 ml (pour cerdon)	1 jour
MORGO0036	DÉCUVAGE SIMPLIFIÉ Cerdon et rouge Blanc et Rosé	DS DSB	TAV acquis, Glu+Fru, TAV probable, A. volatile	375	1 jour
MORGO0058	CONTROLE FIN FA Cerdon et rouge Blanc et Rosé	DNM DNMB	TAV acquis, Glu+Fru, TAV probable, A. volatile, pH, AT et malo, A.Lactique.	375 ou 750 ml (pour cerdon)	1 jour

BILANS SURVEILLANCE LEVURES BRETTANOMYCES

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (Jours ouvrés)
MORGO0184	Cytométrie 3D Brett (SST)	CYT3D	Brettanomyces vivantes /VMI /mortes	250	5 jours
MORGO0082	Phénols traces (SST)	PHEVL	4 éthyl phénol / 4 éthyl gaïcol	250	5 jours
MORGO0126	Examen microscopique	SEM1		250	1 jour

BILANS PREPARATION DES VINS A LA MISE / CONTROLE POST MISE
(Ces bilans peuvent faire l'objet de rapport sous accréditation COFRAC si le client en fait la demande voir § 1.7.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (Jours ouvrés)
MORGO0072	MISE EN BOUTEILLE ROUGE	MISRI (Glu+Fru <5 g/L)	TAV acquis, Glu+Fru, A. volatile, pH, AT, A. fixe, A. malique, A.Lactique (% malo), SO ₂ L, SO ₂ T, CO ₂ , Fer	750	1 jour 1,5 jours si COFRAC
MORGO0079	MISE EN BOUTEILLE BLANC/ROSE	MISB3 (Glu+Fru <5 g/L)	TAV acquis, Glu+Fru, A. volatile, pH, AT, A. fixe, A. malique A.Lactique (% malo), SO ₂ L, SO ₂ T, CO ₂ , Protéines, Fer, Cu	750	1 jour 1,5 jours si COFRAC
MORGO0180	Total Package Oxygène	TPO	Oxygène dissous + oxygène gazeux = TPO	Bouteille conditionnée	Analyse à réaliser dans un délai maximum d'une heure après la mise en bouteille (contacter le laboratoire avant)

BILANS ANALYSES OFFICIELLES

(Ils font systématiquement l'objet d'un rapport sous accréditation COFRAC § 1.7.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques à cocher sur la fiche cartonnée	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (Jours ouvrés)
Suivant bilan	ANALYSE CONCOURS <i>Indiquer, déclaration de conformité sur la fiche d'enregistrement</i>	Suivant bilan	Ceux demandés par le concours (tous les concours ne demandent pas les mêmes paramètres analytiques) + Déclaration de conformité (voir § 1.9.)	375	1 jour
Facturation au paramètre	CONFORMITÉ AOC BEAUJOLAIS ET CRUS DU BEAUJOLAIS Vin rouge Vin blanc/ rosé <i>Indiquer, déclaration de conformité sur la fiche d'enregistrement</i>	C3 (Glu+Fru <10 g/L) C28	TAV acquis, TAV total, Glu+Fru, A. volatile (exp.H ₂ SO ₄ + meq/L), A. Totale (exp. H ₂ SO ₄ + meq/L), SO ₂ T, Acide malique Idem C3 sans l'Acide malique + Déclaration de conformité (voir § 1.9.)	375	1 jour
Facturation au paramètre	ANALYSE CHARTE VIN METHODE NATURE	CNAT (Glu+Fru <10 g/L)	TAV acquis, TAV total, Glu+Fru, A. volatile (exp.H ₂ SO ₄ + meq/L), A. Totale (exp. H ₂ SO ₄ + meq/L), Turbidité, SO₂T (méthode Frantz Paul)	375	1 jour

BILANS ANALYSES OFFICIELLES

(Ils font systématiquement l'objet d'un rapport sous accréditation COFRAC § 1.7.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques à cocher sur la fiche cartonnée	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (Jours ouvrés)
MORGO0065	ANALYSE EXPORT JAPON Vin tranquille	EX38 (Glu+Fru <10 g/L)	MAV, TAV acquis, Glu+Fru, A. Volatile (exp. H ₂ SO ₄ + ac. Acétique), A. Totale (exp. H ₂ SO ₄ + ac. Tartrique), SO ₂ L, SO ₂ T, EST, ESR, A. Sorbique	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	2 jours
MORGO0071	Vin effervescent	EXE30 (Glu+Fru <10 g/L)	Idem EX38 + Surpression		
MORGO0016	EXPORT JAPON SIMPLIFIE Vin tranquille	AAS1 (Glu+Fru <35 g/L)	TAV acquis, SO ₂ T, Acide Sorbique	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	1 jour
MORGO0064	EXPORT RUSSIE Vin tranquille	EXR11 (Glu+Fru <5 g/L)	TAV Acquis, Glu+Fru, A. Volatile (exp. H ₂ SO ₄ + ac. Acétique), A. Totale (exp. H ₂ SO ₄ + ac. Tartrique), pH, SO ₂ Libre, SO ₂ Total, Acide Sorbique	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	2 jours
MORGO0061	EXPORT MEXIQUE Vin tranquille <i>Cocher certificat de libre vente sur la fiche d'enregistrement</i>	EXM10 (Glu+Fru <10 g/L)	MAV, TAV acquis, Glu+Fru, A. Volatile (exp. H ₂ SO ₄ + ac. Acétique), A. Totale (exp. H ₂ SO ₄ + ac. tartrique), SO ₂ L, SO ₂ T, EST, ESR, CENDRES, A. Sorbique	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	1 jour

BILANS ANALYSES OFFICIELLES
(Ils font systématiquement l'objet d'un rapport sous accréditation COFRAC § 1.7.)

Code Facturation	Bilan analytique	Code Bilan	Paramètres analytiques à cocher sur la fiche cartonnée	Volume minimal nécessaire en ml	Délai d'analyse (Jours ouvrés)
MORGO0183	EXPORT BRESIL <i>Cocher certificat de libre vente sur la fiche d'enregistrement</i> Vin tranquille	EXBCA (Glu+Fru < 5 g/L)	MAV, TAV acquis, Glu/Fru, A. volatile (exp. H ₂ SO ₄ + meq/L), A. Totale (exp. H ₂ SO ₄ + meq/L), SO ₂ T, EST, ESR, Méthanol ^{SST} , Sulfates ^{SST}	2 bouteilles conditionnées (minimum 750 ml en tout)	7 jours
MORGO0073	Vin effervescent	EXBF7 (Glu+Fru < 5 g/L) EXBEF (Glu+Fru 5 à 10 g/L) EXB31 (Cerdon)	Idem EXBCA + Surpression		
MORGO0067	EXPORT CHINE/COREE <i>Cocher certificat de libre vente sur la fiche d'enregistrement</i> Vin tranquille	EXCCI (Glu+Fru < 10 g/L)	MAV, TAV acquis, Glu+Fru, A. volatile (exp. H ₂ SO ₄ + ac. Acétique), A. Totale (exp. H ₂ SO ₄ + ac. tartrique), SO ₂ L, SO ₂ T, EST, ESR, Acide Sorbique, Fer	2 bouteilles conditionnées (1 pour analyse et 1 gardée en témoin)	2 jours
MORGO0074	Vin effervescent	EXCCE (Glu+Fru < 10 g/L)	Idem EXCCI + Surpression		