

Désignation	Méthode	Accréditée	Analyse sous traitée
Vins			
Acide acétique	Enzymatique	oui	
Acide ascorbique	Iodométrie		
Acide lactique	Enzymatique		
Acide malique	Enzymatique	oui	
Acide métatartrique	Hydrolyse et spectrophotométrie		
Acide sorbique	Entraînement vapeur et spectrophotométrie	oui	
Acide tartrique	Spectrophotométrie	oui	
Acidité totale	IRTF	oui	
Acidité volatile	Enzymatique		
Anthocyanes	Puissant Léon		
Azote assimilable sur moût en fermentation:sucres>20g/l	Formoltritation		
Calcium	Absorption atomique	oui	
CFLA	Critère de filtrabilité LA		
Contrôle après traitement ferrocyanure			
CP	Passage au froid et dosages		
Cuivre	Absorption atomique	oui	
Dioxyde de carbone	IRTF		
Dioxyde de soufre libre	Colorimétrie séquentiel	oui	
Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid, oxydation, acidimétrie	oui	
Dioxyde de soufre total	Colorimétrie séquentiel	oui	
Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud, oxydation, acidimétrie	oui	
Fer	Absorption atomique	oui	
Forfait en fermentation:sucres>20g/l (TAV/S/AT/pH)	IRTF		
Forfait vin (TAV/AT/pH/IPT)	IRTF		
Glucose/Fructose	Enzymatique	oui	
Identification de dépôt			
Indice de gélatine	Méthode Glories		
Indice HCl	Méthode Glories		
Indice de polyphénols totaux	IRTF		
Indice de polyphénols totaux	Spectrophotométrie	oui	
Intensité colorante modifiée Rosé ou Clairet	Spectrophotométrie	oui	
Intensité colorante modifiée Rouge	Spectrophotométrie	oui	
Masse volumique	Densimétrie électronique	oui	
Méthanol	Chromatographie gazeuse (GC/FID)		oui
Oxygène dissous	Electroluminescence		
pH	IRTF	oui	
pH sur moût en fermentation:sucres>20g/l	IRTF		
Plomb	IPC		oui
Potassium	Emission de flamme	oui	
Protéines	Test à la chaleur		
Sodium	Emission de flamme	oui	
Stabilité des anthocyanes	Test au froid		
Sucres réducteurs sur moût en fermentation: sucres>20g/l	IRTF		
Surpression	Aphrométrie		
Test glucanes ou pectines	Test à l'alcool		
Titre alcoométrique volumique	IRTF	oui	
Titre alcoométrique volumique sur moût en fermentation sucres>20g	IRTF		
Titrage de solution sulfureuse	Iodométrie		
Turbidité	Néphélométrie		
Microbiologie			
Bactéries UFC	Milieu de culture		
Bactéries acétiques ou lactiques	Milieu de culture		oui
Brettanomyces	PCR		oui
Levures UFC	Milieu de culture		
Levures non Saccharomyces	Milieu de culture		oui
Test predictifs Détection Brettanomyces	Test olfactif		