

# Analyses des raisins, des moûts et des vins

*Des résultats d'analyse de qualité,  
fiables et rapides.*



*Pour vous assurer de la qualité de vos vins et répondre aux exigences de vos acheteurs, le Groupe ICV vous propose des solutions analytiques à chaque étape de l'élaboration de vos produits. La fiabilité et la précision de nos laboratoires reposent sur des équipements de pointe et des techniciens formés en continu.*

*L'implantation de nos neuf laboratoires au cœur des vignobles du Languedoc-Roussillon, de la Provence et de la Vallée du Rhône, nous permet de vous apporter une grande réactivité.*

***La garantie d'un service analytique d'excellence et adapté à vos besoins !***

## L'information rapidement

### Différentes solutions de collecte de vos échantillons :

- enlèvement dans vos chais par votre consultant ou par coursier,
- points de collecte de proximité,
- expédition (transporteurs, colissimo...) avec une mise à disposition de contenants (bouteilles et cartons adaptés...).

*Nous mettons à votre disposition les flacons, bouchons et casiers nécessaires.*

*Contactez votre centre œnologique.*

### Délais de réalisation des analyses :

- ½ journée en période de vendanges,
- 1 journée hors vendanges.

*En cas d'urgence, vous pouvez compter sur notre réactivité.*

### Mise à disposition de vos résultats :

- rapports d'analyse par mail ou par fax,
- exportation des données analytiques vers vos logiciels de traçabilité.

## L'alliance de l'expérience du terrain et de l'expertise technique

En associant l'expérience des consultants du Groupe ICV, ingénieurs et œnologues, et les compétences en chimie analytique des responsables de laboratoires, nous vous proposons des prestations analytiques personnalisées.

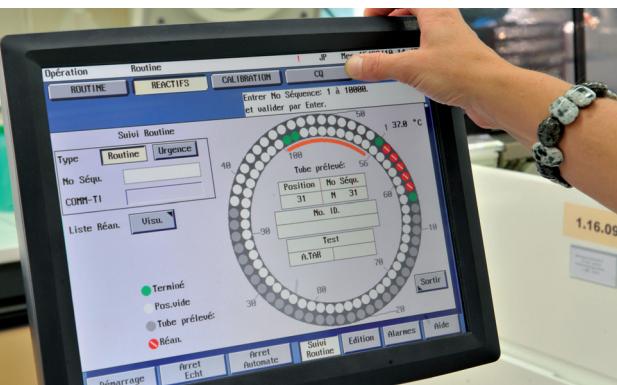
## Des analyses sécurisées par un système de management de la Qualité

Les laboratoires du Groupe ICV sont engagés depuis plus de 25 ans dans une démarche qualité et accrédités par le COFRAC depuis 1993 selon la norme NF ISO 17025. L'engagement permanent de nos spécialistes auprès de l'OIv (expert à la sous commission des méthodes d'analyse) et du COFRAC (évaluateurs techniques) vous garantit une offre de service toujours actualisée et sécurisée.

## L'analyse de la vigne au verre

### Analyser vos raisins pour optimiser le planning des récoltes

- > Constituer un référentiel parcellaire vous permettant de caractériser les millésimes.
- > Suivre l'évolution des caractéristiques classiques des raisins (poids des baies, degré potentiel, acidité, pH).
- > Suivre les équilibres acides du raisin (tartrique, malique et potassium).
- > Mesurer l'évolution du potentiel phénolique (méthode ICV et Glories) afin de segmenter la qualité de vos produits.
- > Déterminer avec précision les dates de début de vendanges pour chacune de vos parcelles.
- > Evaluer le risque fermentaire et piloter vos apports en nutriments grâce au dosage de l'azote assimilable.



### Suivre les étapes de vinification et d'élevage afin de prendre rapidement les décisions adéquates

- > Toutes analyses courantes sur moûts en fermentation, vins secs et vins doux naturels : acidité volatile, glucose + fructose, titre alcoolométrique volumique, SO<sub>2</sub> libre et total, SO<sub>2</sub> actif, acidité totale, pH, intensité colorante, nuance, acide malique et lactique, polyphénols...
- > Analyses spécifiques : OTA, chromamétrie, amines biogènes...
- > Analyses microbiologiques : identification et quantification des germes d'altération (*Brettanomyces*, *Oenococcus*, *Leuconostoc*, *Acetobacter*,...).

### Sécuriser votre conditionnement et la stabilité de vos vins

- > Analyser vos produits, avant le conditionnement, afin d'évaluer les traitements finaux appropriés (blancs / rosés / rouges, bouteilles / BIB®, vins édulcorés...).
- > Prévenir les risques grâce aux analyses de stabilité : fer, cuivre, stabilité protéique, stabilité tartrique...
- > Ajuster les paramètres au conditionnement : CO<sub>2</sub>, SO<sub>2</sub>, oxygène dissous, indice de colmatage, turbidité...
- > Assurer la traçabilité de vos produits, grâce au suivi analytique par lot, pré et post mise en bouteille, afin de valider le conditionnement et garantir la mise en marché.

### Assurer votre mise en marché grâce aux analyses réalisées sous accréditation



L'ensemble des laboratoires du Groupe ICV est habilité par l'INAO et FranceAgrimer.

- Analyses COFRAC libératoires.
- Analyses export avec certificats associés (pureté...)
- Autocontrôles (opérateur), analyses de contrôle interne (ODG) et analyses de contrôle externe (OI + OC) avec déclaration de conformité aux normes analytiques IGP et AOP.

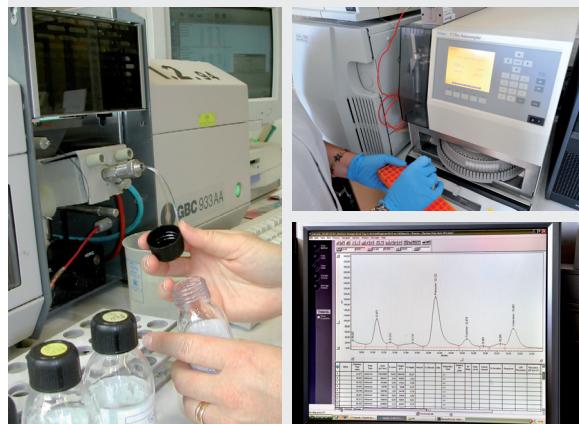
- > Déclarations de conformité, couvertes par l'accréditation, pour tous vos cahiers des charges.
- > Analyses pour concours (concours général agricole de Paris, concours de Mâcon, Mondial du rosé, Vinalies...).
- > Analyses pour enrichissement.

Les laboratoires et leurs numéros d'accréditation : Toulouges (N°1-0517), Carcassonne (N°1-0516), Narbonne (N°1-0518), Béziers (N°1-0502), Maurin (N°1-0501), Nîmes (N°1-0185), Vallon Pont d'Arc (N°1-0504), Beaumes de Venise (N°1-0566), Brignoles (N°1-0503), laboratoire bouchage et conditionnement (N°1-1626).

Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

### Le saviez-vous ?

En fonction de vos attentes en matière de précision et de rapidité, les laboratoires ICV vous conseillent et mettent à disposition de nombreuses techniques d'**analyse de routine** et de **référence** telles que colorimétrie, Infa-rouge, enzymologie, spectrométrie d'absorption atomique, spectrophotométrie UV-visible, HPLC, densimétrie électronique, titrimétrie...



### Analyses complémentaires : Contrôle des matières sèches « bouteilles et bouchons »

Cette prestation vous permet de contrôler l'aptitude au bouchage des matières sèches ou d'identifier l'origine des défauts. Les analyses mécaniques et physiques sont accréditées par le COFRAC et répondent aux exigences de tous les référentiels de management de la qualité (ISO 22000, IFS, BRC...).



Les laboratoires œnologiques sont à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise :	T. 04 90 12 42 60	Montpellier :	T. 04 67 07 04 80
Béziers :	T. 04 67 62 00 24	Narbonne :	T. 04 68 41 04 35
Brignoles :	T. 04 94 37 01 90	Nîmes :	T. 04 66 64 70 82
Carcassonne :	T. 04 68 78 64 00	Perpignan :	T. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues :	T. 04 90 07 47 10	Vallon Pont d'Arc :	T. 04 75 88 00 81

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)