



CENTRE
ŒNOLOGIQUE
de Bourgogne

Guide des prestations



Ce guide vous présente l'ensemble des prestations des laboratoires du Centre Œnologique de Bourgogne. Il vous permettra de choisir les analyses à réaliser tout au long du processus d'élaboration de vos vins.

Programmes d'analyses

Ce document est présenté de manière à vous proposer les analyses à réaliser à chacune des étapes : vinification, élevage et mise en bouteilles.

Pour chacune de ces étapes, vous trouverez les analyses de base représentant le minimum de paramètres à contrôler pour mener à bien le suivi de vos vins.

Les options permettent, sur le conseil de nos œnologues, une offre personnalisée à toutes les situations rencontrées.

La connaissance et le choix des analyses

Les différentes méthodes d'analyse par paramètre sont listées dans ce guide.

Le tableau figurant sur la page 12 liste les méthodes réalisables sur le site de Beaune.

Sauf précision de votre part spécifiant une méthode, nous réalisons la plus rapide : c'est ce que nous appelons une « Méthode par défaut ». Cette méthode est limitée en concentration, pour une teneur mesurée. En dehors de cette gamme, seule, la méthode appropriée, sera effectuée par nos techniciens. Si vous souhaitez une méthode spécifique, vous devez la préciser sur le formulaire de demande (si elle n'est pas réalisable au COEB, vous êtes averti d'une offre de sous-traitance).

Sauf accord préalable nous laissant toute liberté d'action au laboratoire : tout changement de méthode (vérification, panne d'appareil...), annulation d'analyse, ajout de paramètre (sans avenant préalablement formulé sur votre demande) vous sont signalés par courriel.

De plus, dans le cadre de notre accréditation COFRAC et afin de continuer à garantir la justesse de nos résultats d'analyses, nous vous informons que tout échantillon déposé au laboratoire et destiné à la réalisation d'analyses de SO₂ libre, SO₂ total, CO₂ et d'acidité volatile devra être parfaitement rempli et bouché par un obturateur hermétique à l'air. Pour ces paramètres, aucun rapport sous accréditation COFRAC ne pourra être rendu pour tout échantillon en vidange.

La formulation de votre demande d'analyse

Pour faciliter l'expression de vos choix, le formulaire de demande d'analyse, assure la traçabilité de votre demande et contribue après enregistrement de vos échantillons, à la confidentialité de vos analyses.

Il nous autorise ou non à réaliser, dans certains cas, des contrôles complémentaires à la vue des premiers résultats (ex : avenant d'analyses complémentaires à la FML). Notre site extranet vous permet également d'enregistrer rapidement vos demandes d'analyses.

Le transport des échantillons

Vous pouvez confier vos échantillons à notre personnel depuis votre cave ; ils seront acheminés jusqu'au laboratoire rapidement dans le délai maximum de ½ journée dans des conditions de transport (à l'abri des chocs et renversements) et de températures adéquates à leur conservation.

Si vous acceptez ce service, la personne responsable du transport sera notifiée sur l'enregistrement de la demande d'analyses.

Souhaitant par ce guide vous apporter une aide efficace au choix de vos analyses, nous restons à votre entière disposition pour préciser ces données et vous conseiller.

Le conseil au Centre œnologique de Bourgogne

Les œnologues du Centre Œnologique de Bourgogne tiennent à mettre la modernité au service des traditions. Des analyses toujours plus précises qui, au-delà de leur caractère protocolaire, informatif ou parfois règlementaire, viendront toujours appuyer et non remplacer le partage d'une dégustation. De l'implantation d'une cuverie à la définition d'une cuvée, ces technicien(ne)s de terrain ne limitent leur champ d'action qu'à l'envergure des motivations des vignerons.

Bien loin des devants de la scène médiatique viti-vinicole, ces travailleurs de l'ombre murmurent pourtant à l'oreille des plus grands domaines.

Appui technique, critique ou parfois psychologique, l'œnologue conseil se doit d'être une source de réponses ; réponses aux questions posées mais surtout à celles qui ne le sont pas encore. Véritable dualité entre proactivité et réactivité, leur activité capitalise les interrogations à l'échelle non pas d'un domaine, mais plutôt d'un cépage, d'une aire d'appellation ou d'une région dans son millésime afin d'en trouver les clés souvent bien éloignées des standards œnologiques.

Devenus la mémoire des pratiques bourguignonnes, ces œnologues mettent tout en œuvre pour paver le chemin qui relie chaque vigneron à son aspiration.

Clarisse
Dumoulin



Bruno
Huguenin



Nicolas
Fèvre



Jean-Luc
Soty



Eric
Grandjean



Formulaire de demandes d'analyses



DEMANDE ANALYSES

☐ **URGENCE** hors analyses de mise en bouteilles (SO₂, CO₂, NTU) délai <4 heures après dépôt échantillon au coeb : frais de gestion 2.32 euros HT /échantillon.

Date : _____ **Nom :** _____ **N° Client :** _____
Adresse : _____ **réceptionné par** _____
Email : _____ **échantillon remis à (1)** _____
☐ **suivi d'élevage pièce à pièce (5)** ☐ **stade du vin :**

ECHANTILLONS Identification + millésime + couleur ou N° DE FICHE (2)		pH	DEGRE	SUCRES	ACIDITE VOLATILE	FML (3)	ACIDITE TOTALE	CO ₂	SO ₂ LIBRE	SO ₂ TOTAL	FER	CUIVRE	TURBIDITE	COLLAGE	PROTEINES	DEGUSTATION	AUTRES (4)
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	

(1) Accepte le transport et l'acheminement des échantillons jusqu'au C-OE-B par la personne indiquée

(2) Noter appellation ou uniquement n° de fiche pour les clients en contrat, numérotez vos échantillons

(3) Lors de la détermination de la FML, si celle-ci est terminée, indiquez les analyses complémentaires :

☒ Acidité Volatile ☐ Acidité Totale ☐ pH ☐ Tenue à l'air ☐ SO₂ Total ☐

(4) Si vous souhaitez une méthode d'analyse particulière ou d'autres paramètres, veuillez le préciser dans ce cadre selon les codes décrits dans le guide des analyses. Sauf avis contraire stipulé sur ce formulaire, le demandeur laisse toute liberté au laboratoire quant aux choix des méthodes d'analyses employées. De même il autorise le laboratoire à mener d'autres investigations si nécessaires à la vue des premiers résultats.

(5) contrôle pièce à pièce en flacon de 50 ml des paramètres acidité volatile sucres FML (uniquement) Hors COFRAC

EXPORTATION : ☐ **BRESIL (indiquer N°lot)**

☐ **MINI JAPON (3 paramètres)** ☐ **JAPON**

☐ **CHINE (permet de faire de nombreux pays)**

☐ **MULTI-PAYS SANS BRESIL (CHINE-CANADA-ASIE-UE-USA)**

☐ **MULTI-PAYS AVEC BRESIL (indiquer N°lot) (CHINE-CANADA-BRESIL-ASIE-UE-USA)**

CONCOURS :

☐ **MACON joindre bulletin d'inscription**

☐ **VIGNERONS INDÉPENDANTS**

☐ **TASTEVINAGE**

☐ **CONCOURS AGRICOLE PARIS**

AUTRES

☐ **ANALYSES SIQOCERT**

SIGNATURE

☐ **Certificat de pureté-libre vente** ☐ **Déclaration de conformité** (sur annexe au rapport d'analyses)

Demandes d'analyses sur notre site extranet

Une interface simple et rapide pour enregistrer votre demande

COEB Extranet - Demande - 6681 x

extranet.c-oe-b.com/DemandeAnalyse/Saisie/2477

Applications E-FOLIO COFRAC FICHES FDS CNESST EXTRANET COEB IFV - intrants bio Douanes | CAVB Google Forms Portail Client OCI Télécharger un fichi...

Centre Oenologique de Bourgogne

Tarif des analyses Aide

CENTRE OENOLOGIQUE BOURGOGNE Accueil

DEMANDE - 668620210812/1

Mes vins

Recherche (nom) 2020

Couleur Mise sous fiche

ROUGE

vin rouge - 2020

VINIREF 04

vin rouge - 2020

VINIREF 2021 - REFERENCE 01

vin rouge - 2020

VINIREF 2021 - REFERENCE 04

vin rouge - 2020

VINIREF 2021 - A

vin rouge - 2020

VINIREF 2021 - C

vin rouge - 2020

VINIREF 2021 - D

vin rouge - 2020

1 COMPARAISON

vin blanc - 2020

17A-2

vin blanc - 2020

2 COMPARAISON

vin blanc - 2020

Mes échantillons (1)

Tout effacer

vin rouge - 2020

1 - ROUGE

+

Nouvel échantillon

Mes programmes d'analyses

Elevage

Contrôle de la FML

Après FML

Plèce à plèce

Préparation mise

Avec collage

Sans collage

Stabilité tartrique

Mise en bouteilles

Juste avant tirage

Après mise

Siqocert

Tous stades

Mise sous fiche

Formulaire

Microbiologie

Brettanomyces

Levures

Bactéries acétiques

Bactéries lactiques

Phénols volatils

Exportation

Japon

Amérique centre et sud

Canada

Afrique du nord et du sud

Norvège

Corée

Russie

Chine

Taiwan

Brésil

Multi export

Concours

Concours de Paris

Concours de Mâcon

Concours Féminalise

Concours Vinales

Concours Burgondia d'or

Tastevinage

Une fiche de demande d'analyses claire à transmettre au laboratoire



Demande d'analyse n°668620210812/1

20840 - CENTRE OENOLOGIQUE BOURGOGNE

Le 12/08/2021

Echantillons :

	Vin	Paramètres	Volume
1	ROUGE - 2020	Japon -- ACIDITE TOTALE -- DEGRE ALCOOLIQUE -- MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C -- DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL -- EXTRAIT SEC TOTAL -- ACIDE SALICYLIQUE -- ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif -- ACIDITE VOLATILE CALCULEE -- EXPORT CONCOURS Brettanomyces -- BRETTANOMYCES Levures -- NUMERATION DES LEVURES TOTALES	 1 x 50ml 1 bouteille(s)

Total

Nombre de vin : 1

Contenants

1 x 50ml

1 bouteille(s)

Programmes et groupes d'analyses

STADE	GROUPES	PARAMETRES
MATURITE	ETUDE DE MATURITE	Sucres
		Acidité totale
		pH
		Degré potentiel
		Azote assimilable
		Acide tartrique
		Acide malique
VINIFICATION	MOUTS	Sucres (glucose+fructose)
		Acidité totale
		pH
		Degré potentiel
		Azote assimilable
		Acide tartrique
		Acide malique
		Potassium
	CONTROLE DU DEGRE ALCOOLIQUE	Degré alcoolique acquis
		Sucres (glucose+fructose)
		Degré final
	SUIVI EXTRACTION COULEUR TANINS des vins rouges	Indice de polyphénols totaux (extraction des tanins)
		Intensité colorante (couleur)
		Acidité volatile
		FML
	CONTROLE FIN DE FA	Degré alcoolique acquis
		Sucres (glucose+fructose)
		Acidité volatile
		pH
	CONTROLE VIN FINI	Sucres (glucose+fructose)
		Acidité totale
		Acidité volatile
		Fermentation malolactique
		Degré alcoolique
		pH
		Dioxyde de soufre total

STADE	GROUPE	PARAMETRES
ELEVAGE	SUIVI DE LA FML	Fermentation malolactique
		Acidité volatile
	ANALYSE APRES FML	Dioxyde de soufre libre
		Dioxyde de soufre total
		Acidité volatile
	ANALYSE PIECE A PIECE	Fermentation malolactique
		Acidité volatile
		Sucres (glucose+fructose)
MISE EN BOUTEILLES	PREPARATION MISE	Dioxyde de soufre libre
		Dioxyde de soufre total
		Turbidité
		Stabilité tartrique
		Essai de collage
		Pour les vins blancs :
		Fer
		Cuivre
		Protéines
	MISE EN BOUTEILLES	Dioxyde de soufre libre
		Dioxyde de soufre total
		Dioxyde de carbone (gaz carbonique)
	APRES LA MISE EN BOUTEILLES	Dioxyde de soufre libre
		Dioxyde de soufre total
		Dioxyde de carbone (gaz carbonique)
		Acidité volatile

Nos contrats de prestations

Nos différents contrats permettent d'accompagner nos clients tout au long de la maturité du raisin, de l'élevage et de la mise en bouteilles des vins. L'expérience et les connaissances des œnologues du Centre œnologique de Bourgogne, leur environnement technique, leur veille technologique permettent d'apporter une expertise et un soutien fructueux.



Le « forfait global »

Définit un budget conseil et analyses, forfaitisé, de façon transparente et sécuritaire : sans surprise ni fluctuation de coût pour un contrôle plus rigoureux et exhaustif.



Le suivi personnalisé « analyses et conseils »

Offre une remise sur les analyses réalisées, il comprend un suivi conseil personnalisé par un œnologue, le suivi de tout le domaine du raisin à la bouteille.



Le suivi « analyses »

Offre une remise sur les analyses, sans conseil, sur toutes les étapes d'élaboration des vins.

Pour tous nos contrats

Les analyses et les recommandations sont consultables à tout moment sur notre site extranet. La traçabilité, par cuvée, est assurée par un récapitulatif de tous les résultats sous forme d'un document unique (fiches).

Devis gratuit sur demande.

MES RÉSULTATS D'ANALYSES

Mes derniers résultats

Synthèse des résultats

Fiches

Début

12/02/2024

Fin

14/02/2024

Mon vin

Millésime

Tous

Pièce par pièce

N° de fiche

Tous

✕ Effacer

Q Rechercher

Tout fermer / Tout ouvrir

[CENTRE OENOLOGIQUE BOURGOGNE]

viniref 03 2023 (2023)

Demande du 14/02/2024

S

Oenologique

Rapport Ech/Vin

Rapport Tableau

DEGRE ALCOOLIQUE	12,2 % VOL	IRTF
Sucres fermentescibles (D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE)	2,9 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible
ACIDITE TOTALE	5,2 g/l H2SO4 105,5 meq/l 7,9 g/l acide tartrique	IRTF
pH	3,08	Potentiométrie automatisée
ACIDE L-MALIQUE	1,9 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible
ACIDE L- LACTIQUE	1,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	0,43 g/l H2SO4 8,75 meq/l 0,52 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée

Vous pouvez consulter vos résultats 24h/24, vous visualisez au fur et à mesure les résultats dès qu'ils sont vérifiés par le laboratoire sans attendre l'envoi du rapport final.
Les résultats sont consultables sur PC et sur téléphone.

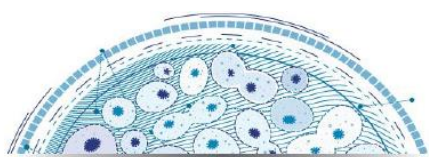


LELISTA.

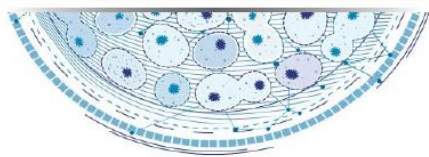
LEvain LIquide STable

Des levures Bourguignonnes sélectionnées par le COEB

Aboutissement d'un ambitieux projet, labellisé par VITAGORA en 2013, la production de levains frais, prêts à l'emploi, vous ouvre de nouvelles voies : utiliser nos souches sélectionnées pour tous vos vins, maîtriser votre propre flore en développant votre levure « Domaine », que vous soyez en agriculture biologique ou conventionnelle, renforcer ainsi l'identité de votre cave et l'image de votre terroir. La facilité de mise en œuvre est simple et rapide, vous suffit de verser le levain dans le moût sans préparation. L'implantation est extrêmement rapide et fiable. La fermentation est sécurisée notamment dans les conditions défavorables.

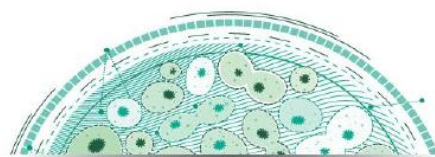


LELISTA

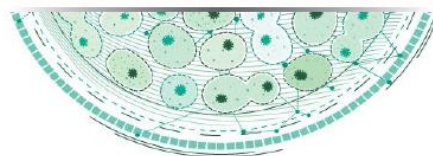


Levain Liquide Stable

1 L



LELISTA



Levain Liquide Stable

1 L

Les analyses microbiologiques

A chaque stade de la vie de votre vin nous pouvons vous proposer un suivi microbiologique.

Le Pied de cuve : comptage rapide par cytométrie en flux afin d'évaluer la population de levures vivantes, contrôler sa pureté et d'utiliser votre pied de cuve au meilleur moment.

Traquer l'ennemi du vin, les levures Brettanomyces, surveiller et anticiper : à partir de la fin de la fermentation alcoolique jusqu'à la mise en bouteilles, à l'aide de différentes techniques : cytométrie spécifique, boîte de pétrie et PCR quantitative.

Après mise en bouteilles : dénombrement des bactéries et levures du vin après une concentration sur membrane (100 ml) et culture sur un milieu spécifique et discriminant.

A tous les stades : dénombrement et identification des populations microbiennes.



Méthodes d'analyses courantes

Méthodes accréditées COFRAC	Incertitude	Unité	Limite de détection	Etendue de mesure	
				Mini	Maxi
Calcium ICP-OES	14 %	mg/l	-	10	100
Acide citrique Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V visible	De 0.08 à 0.2 : 0.03 Puis 15%	g/l	0,05	0,08	0,5
Cendres Incinération, Pesée	0,5	g/l	-	1	-
Cuivre ICP-OES	De 0.06 à 0.25 : 0.05 mg/l puis 20%	mg/l	0,02	0,06	2.0
Composés phénoliques DO 280 nm Spectrophotométrie U.V visible manuelle	8%	-	-	8	-
Caractéristiques chromatiques DO 420 nm - spectrophotométrie U.V visible manuelle	de 0.03 à 0.2 : 0.02 Puis 10%	-	-	0.03	-
DO 520 nm - spectrophotométrie U.V visible manuelle	de 0.04 à 0.2 : 0.02 Puis 10%	-	-	0.04	-
DO 620 nm - spectrophotométrie U.V visible manuelle	de 0.02 à 0.2 : 0.02 Puis 10%	-	-	0.02	-
Fer ICP-OES	0,5	mg/l	0,2	0,6	20
Glycérol Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V visible	5 %	g/l	0,06	0,3	10
Potassium ICP-OES	0,1	mg/l	-	0,4	1,5
Acide acétique Méthode enzymatique automatisée	0,06	g/l	0,01	0,1	0,94
Acidité totale Titrimétrie potentiométrique manuelle	0,18	g/l H2SO4	-	-	-
Titrimétrie au bleu de Bromothymol	0,16	g/l H2SO4	-	-	-
IRTF*	0,20	g/l H2SO4	-	2.5	8
Acidité volatile calculée Méthode enzymatique automatisée	0,07	g/l H2SO4	0,01	0,12	0,78
Acidité volatile Entrainement à la vapeur, Titrimétrie	0,06	g/l H2SO4	-	0.1	-
IRTF*	0,1	g/l H2SO4	-	0,2	0,6
Dioxyde de Carbone Acidification, mesure de conductivité (Corning)	0,10	g/l	-	0,3	1,3
IRTF*	0,10	g/l	-	0,3	1,3
Titre alcoométrique volumique IRTF*	0,15	% Vol. 20°C	-	9	15
Distillation densimétrie électronique par résonateur de flexion	0,14	% vol à 20°C	-	3	22
Extrait sec total Méthode densimétrique calcul	1	g/l	-	-	-
Sucres fermentescibles Glucose+ fructose Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V visible	De 0.1 à 1.0 40% de 1.0 à 4.0 : 0.4 mg/l Puis 10%	g/l	0,02	0,05	70
Acide lactique Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V visible	De 0.1 à 0.5 : 30%- De 0.5 à 3.0 : 0.15 mg/l	g/l	0,033	0,1	3
IRTF*	0,3	g/l	0,2	0,4	3
Acide Malique Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V visible	50% de 0.1 à 0.6 puis 0,30	g/l	0,033	0,1	4
IRTF*	0,5	g/l	0,3	0,5	4

-	Incertitude	Unité	Limite de détection	Etendue de mesure Mini Maxi	
Masse volumique 20°C densimétrie électronique par résonateur de flexion	0,0003	g/cm3	-	0,97	1,2
Méthanol Chromatographie en phase gazeuse, Détecteur à ionisation de flamme	15%	mg/l	1,5	10	1000
pH Potentiométrie manuelle	0,04	-	-	2.00	4.5
potentiométrie automatisée	0,04	-	-	2.85	4.00
IRTF*	0,10	-	-	3.00	3.60
Dioxyde de soufre libre spectrophotométrie U.V visible automatique automatisé	7	mg/l	1.5	5	50
Entraînement à froid, Oxydation, Titrimétrie	7	mg/l	-	1	non
Iodométrie manuelle	De 5 à 20 : 5 mg/l puis 25%	mg/l	1,3	5	70
Dioxyde de soufre total spectrophotométrie U.V visible automatique séquentielle	14 %	mg/l	2	10	160
entraînement à chaud, Oxydation, Titrimétrie	14	mg/l	-	10	non
Sodium ICP-OES	27 %	mg/l	-	1	100
Plomb ICP-OES	50 % si Pb < 100 puis 15 %	µg/l	7	20	1000
Surpression Aphrométrie	0,5	Bar	0.3	1	10
Saccharose Défécation, Hydrolyse, Iodométrie manuelle	2	g/l	-	2	non
Substances réductrices défécation Iodométrie manuelle	22 %	g/l	0,015	0,2	non
Acide sorbique Entrainement à la vapeur, spectrophotométrie U.V visible	15	mg/l	5	10	500
Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique chromatographie en couche mince	-	-	2	-	-
Sucres totaux défécation hydrolyse, iodométrie	22 %	g/l	0,015	0,2	non
Acide tartrique spectrophotométrie U.V visible automatisée	0,40	g/l	0,9	1	4

Méthodes hors accréditation COFRAC	Méthode
Azote assimilable	IRTF (aminé et ammoniacal)
Fermentation malolactique	Interprétation à partir des mesures acides malique et lactiques
Turbidité	turbidimétrie
Tenue au froid	4 jours à -4°C
Indice de stabilité tartrique	Mesure de conductivité
Stabilité protéique	Test de tenue à 80°C
Oxygène dissous	Nomasens, Hach, Orbisphère
Dégustation	
Essais de collage	Différentes colles et doses suivies de dégustation

Méthode « par défaut » : réalisée par le Coeb en priorité sauf avis contraire de votre part

*Vins < 15 g/l en glucose+fructose

Analyses Exportations

Une offre complète vous est proposée pour l'ensemble des pays d'Exportation nécessitant un certificat d'analyse, accompagné ou non d'un certificat de pureté.

L'Analyse « multi-export », lorsque vous connaissez par avance les pays vers lesquels vous allez exporter vos vins, constitue une solution pratique et économique : elle permet de réaliser en une seule analyse, sur une bouteille, les paramètres nécessaires pour vos différentes destinations d'exportation.

Ce rapport d'analyse unique peut alors être utilisé indifféremment pour chaque pays, et constitue sans conteste, une économie financière non négligeable. Votre seule contrainte est de connaître à l'avance les pays vers lesquels seront exportés les vins.

Sans obligation réglementaire, si vous souhaitez malgré tout un rapport d'analyse par pays (extraits par destination), n'oubliez pas de le mentionner dans votre demande d'analyse.

Les analyses exportations sont réalisées sur des vins mis en bouteilles.

Délai des analyses

Programmes	Heures / Jours ouvrables après dépôt de l'échantillon
Vinification	◦ 4 heures pour les analyses usuelles ◦ 24 heures pour les analyses complémentaires
Elevage	◦ 24 heures pour les analyses usuelles ◦ 5 à 10 jours pour les analyses complémentaires
Mise en bouteilles	◦ 12 heures ◦ 4 jours pour les analyses complémentaires
Identification de trouble	◦ 72 heures ou plus selon le complément d'analyses nécessaire
Microbiologie	◦ 24 heures à 15 jours selon les germes
Analyse Exportation	◦ 48 heures ou plus en fonction des pays
Contrôle de bouchons	◦ 7 jours
Contrôle d'atmosphère	◦ 10 jours

Gestions des urgences :

A partir de l'élevage des vins, excepté pour les analyses de mise en bouteilles (soufre libre et total, gaz carbonique et turbidité), un supplément de 2.32 euros HT par échantillon, sera facturé pour toute demande de résultats en moins de 24 heures

Envoi des résultats

Le rapport original est transmis :

- Par courriel après accord signé du client
- Et/ou par courrier signé (obligatoire pour les rapports exportation)
- Avec vos résultats sur notre site extranet

Remarque : L'usage de la marque COFRAC est interdit. Vous pouvez seulement mentionner que vous faites appel à un laboratoire accrédité par le COFRAC pour vos analyses, sans autre référence textuelle et sous réserve de nous en informer systématiquement. Les modalités précises pour cette mention sont décrites dans le document GEN REF 11 consultable sur www.cofrac.fr.

Prélèvements des échantillons

Prélèvements spécifiques

- Dosage du CO₂ et/ou SO₂ :
 - Siphonner le vin avec un tuyau souple
 - Remplir complètement
 - Boucher hermétiquement
- Dosage O₂ dissous :
 - Bouteille tirée bouchée stockée à T° <5°C et remise au laboratoire le jour de la mise
 - Bouteille avec pastille Nomasense ou Carter inox inerté (fournis par le laboratoire)
 - Aucun prélèvement sur cuve
- Dosage du Fer et du Cuivre :
 - Prélever avec siphon ou pipette
 - Aucun prélèvement au robinet dégustateur ni par une vanne
- Essai de collage ou dégustation :
 - Bouchage verre ou capsule plastique
 - Eviter bouchage liège
- Contrôle microbiologique :
 - Nous contacter

Echantillonnage

- Echantillon représentatif
 - En cas d'élevage en futs, réaliser un échantillon moyen de toutes les pièces
- Récipient propre
 - Rincer le flacon 2 fois au vin
 - Bouchage par bouchon à vis ou capsule plastique
- Echantillon homogène
 - Pour les mouts et vins en fermentation : remontage ou pompage d'homogénéisation avant prélèvement
 - En cours d'élevage, différer le prélèvement de tout traitement ou manipulation du vin
 - Remplir complètement le contenant sans vidange
 - Fermer immédiatement après remplissage
- Contenants
 - Flacons de 50 et 250mL disponibles à l'accueil du COEB



Vos interlocuteurs

Site de Davayé

- Jean-Luc SOTY, Œnologue
 - 03.85.20.06.62
 - 06.85.45.23.31
 - jean-luc.soty@c-oe-b.com
- Clarisse Dumoulin, Œnologue
 - 03.85.20.06.63
 - 06.43.32.36.55
 - clarisse.dumoulin@c-oe-b.com
- Romain BOUCHOT, Technicien de laboratoire
 - 03.85.20.06.64
 - romain.bouchot@c-oe-b.com
- Pauline COUSOT, Technicienne de laboratoire
 - 03.85.20.06.61
 - pauline.cousot@c-oe-b.com
- Charlotte SOTY, agent logistique
 - 07.89.72.32.94
- Laboratoire
 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

Site de Beaune

- Bruno HUGUENIN, Œnologue
 - 03.80.26.23.78
 - 06.80.73.50.62
 - bruno.huguenin@c-oe-b.com
- Eric GRANDJEAN, Œnologue
 - 06.07.37.41.53
 - eric.grandjean@c-oe-b.com
- Nicolas FEVRE, Œnologue
 - 06.37.71.96.46
 - nicolas.fevre@c-oe-b.com
- Julie PLOY, Responsable du laboratoire
 - 03.80.26.21.42
 - julie.ploy@c-oe-b.com
- Séverine RICARD Responsable approvisionnement
 - 03.80.26.21.42
 - severine.ricard@c-oe-b.com
- Emeric CHAULET, Responsable métrologie
 - 03.80.26.21.42
 - emeric.chaulet@c-oe-b.com
- Jade FICHET, Technicienne de laboratoire
 - 03.80.26.21.42
 - jade.fichet@c-oe-b.com
- Frédérique CHABROST, Secrétaire
 - 03.80.26.23.78
 - laboratoire@c-oe-b.com
- Eric BARANOWSKI, Agent logistique
 - 03.80.26.23.96
 - eric.baranowski@c-oe-b.com
- Annie Chevrierault, Comptable
 - 03.80.26.23.88
 - comptabilite@c-oe-b.com