

DÉTECTER LES ALLERGÈNES DANS LE VIN



Appliquer la nouvelle réglementation européenne sur l'étiquetage des allergènes.

VIGNE
ET VINGRANDES CULTURES
MARAIÇAGE

ÉLEVAGE

FORÊT

AGRI-
TOURISMEAMÉNAGEMENT
URBANISMECONSEIL
D'ENTREPRISEVENTE
CIRCUITS-COURTS

EXPÉRIMENTATION



PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs.
Négociants.
Caves coopératives.

TARIFICATION DE LA PRESTATION

Grille tarifaire à votre disposition dans vos CEnocentres.

CONTACT (ET/OU RÉFÉRENT)

Vos CEnocentres.

Ou

Véronique RAFFESTIN-TORT
Service Vigne et Vin
05 56 35 58 73
v.raffestin@gironde.chambagri.fr

Evelyne CHABANEIX
Service Vigne et Vin
05 56 35 51 87

e.chabaneix@gironde.chambagri.fr

VOUS SOUHAITEZ

- Détecter les éventuels résidus allergènes liés à l'utilisation de lysozyme ou de produits de collage contenant de la caséine ou de l'albumine.
- Prouver l'absence d'allergènes dans votre vin pour éviter d'avoir à mentionner leur présence sur l'étiquette.

NOUS VOUS PROPOSONS

- Le contrôle des composés allergènes par méthode immuno-enzymatique.
- L'interprétation des résultats selon les critères de détection retenus par l'OIV : en dessous des limites fixées, le vin est exempté d'étiquetage sur les allergènes.

NOUS VOUS APPORTONS

- L'utilisation de méthodes analytiques de pointe en parfaite adéquation avec vos besoins.
- L'expertise et le savoir-faire d'une équipe de professionnels de l'analyse et d'œnologues à votre écoute.

NOTRE EXPÉRIENCE (NOS RÉFÉRENCES)

- Plus de 20 ans d'expérience dans l'analyse œnologique.
- Fonctionnement sous système qualité ISO 9001 et ISO 17025.

LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- La délivrance d'un certificat attestant la conformité du vin vis-à-vis de la réglementation en vigueur estampillé « République Française ».
- Un service d'analyses complémentaires : analyses œnologiques, analyses fines, dégustations expertes.