

DIAGNOSTIC D'AÉROCONTAMINATION DES LOCAUX



Contrôler l'atmosphère de vos locaux de vinification et de stockage.



PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs. Négociants.
Caves coopératives.
Notaires. Bouchonniers.

TARIFICATION DE LA PRESTATION

Grille tarifaire à votre disposition dans vos CEnocentres.

CONTACT (ET/OU RÉFÉRENT)

Vos CEnocentres.

Ou

Catherine CHASSAGNOU
Service Vigne et Vin
05 56 35 00 00
c.chassagnou@gironde.chambagri.fr

Cécile BERTRAND-MOTARD
Service Vigne et Vin
05 56 35 51 86
c.bertrand-motard@gironde.chambagri.fr

VOUS SOUHAITEZ

- Identifier les causes de certaines déviations organoleptiques dans les vins (type goûts de moisi, poussière, bouchon).
- Rechercher les sources de contamination et mettre en place des solutions curatives.
- Répondre aux exigences liées à la vente ou à l'acquisition d'une propriété.

NOUS VOUS PROPOSONS

- Le piégeage de l'air ambiant sur support absorbant.
- Le dosage des molécules responsables d'aérocontamination (halophénols, haloanisoles, lindane...).
- L'analyse de bois (barriques, copeaux, charpentes, tins, palettes, palox...) et autres supports de contamination (peintures, isolants...).

NOUS VOUS APPORTONS

- Un diagnostic complet interprété et accompagné de commentaires.
- Une expertise en toute neutralité et une indépendance garantie.
- L'expérience et le savoir-faire d'une équipe hautement qualifiée.

NOTRE EXPÉRIENCE (NOS RÉFÉRENCES)

- Fonctionnement sous système qualité ISO 9001 et ISO 17025.
- Plus de 10 ans d'expérience dans le domaine de l'aérocontamination.
- Réalisation d'expérimentations sur les systèmes de décontamination.

LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- La réalisation de diagnostics sur site.
- Des préconisations techniques et des conseils personnalisés.
- Le service d'analyses complémentaires de notre laboratoire : analyses œnologiques, dégustations expertes, analyses fines, cellule qualité bouchage.