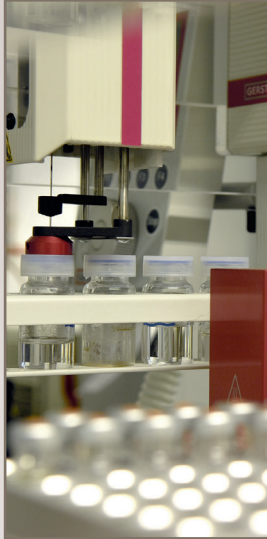


IDENTIFICATION DES CONTAMINANTS DU VIN



Rechercher et doser les molécules responsables d'un défaut.



PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs.
Négociants.
Caves coopératives.
Bouchonniers.

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

VOUS SOUHAITEZ

- Identifier certaines déviations organoleptiques dans les moûts et les vins (odeurs de moisi, bouchon, végétal, phénol, plastique...) ou dans les matières sèches (bouchons, bois, revêtements de cuve...).
- Rechercher l'origine de ces défauts pour mettre en place des solutions curatives.
- Préserver la qualité de vos vins par une approche préventive des altérations.

NOUS VOUS PROPOSONS

- Le dosage des molécules responsables des principaux défauts du vin (haloanisoles, géosmine, IBMP, phénols volatils, styrène, phtalates...).
- Un diagnostic sur l'origine des défauts.
- Une dégustation complémentaire des vins.

NOUS VOUS APPORTONS

- Une comparaison des teneurs mesurées aux seuils de perception ou aux limites réglementaires pour chaque contaminant.
- 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 sous accréditation COFRAC.
- Plus de 10 ans d'expérience dans le domaine de l'analyse des contaminants.
- Participation à plusieurs circuits interlaboratoires afin de garantir la fiabilité de vos analyses.

LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- Un très large choix d'analyses.
- La précision des techniques analytiques à la pointe de l'innovation.
- Un service d'analyses complémentaires : analyses œnologiques, analyses microbiologiques, cellule qualité bouchage, diagnostics d'aérocontamination.