



# LABORATOIRES Dubernet

œ n o l o g i e

CONSEIL EN VINIFICATION - ELEVAGE ET TRAVAIL DU VIN - ANALYSE  
ANALYSE FINE - MICROBIOLOGIE DU VIN - AUDIT - EXPERTISE

## ANALYSES ŒNOLOGIQUES

### Boissons et apéritifs à base de vin

*B.A.V.B. : analyses accréditées et spécialisées*



L'évolution du marché vous amène à produire des boissons à base de vin : des vins aromatisés, des cocktails ou apéritifs à base de vin. Les Laboratoires

Dubernet sont accrédités pour l'analyse de ces produits et proposent de nombreux paramètres spécialisés.

Accréditation  
n°1-0207  
Portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



Membre du réseau :



#### LABORATOIRES DUBERNET

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier • 11100 Montredon-Corbières • France  
Tél. : +33 (0)4 68 90 92 00 • Fax : +33 (0)4 68 32 03 37 • [labo.dubernet@dubernet.com](mailto:labo.dubernet@dubernet.com) • [www.dubernet.com](http://www.dubernet.com)

FA1-0-13\_A

# ANALYSES ŒNOLOGIQUES

## Boissons et apéritifs à base de vin

Les apéritifs et boissons à base de vin sont des matrices différentes des vins secs et leur analyse demande des méthodes spécifiques et précises. Les Laboratoires Dubernet vous proposent, sous accréditation, l'analyse d'une large gamme de paramètres, spécifiques à ces boissons.

Les B.A.V.B peuvent être analysées dans le cadre d'analyses export ou d'analyses officielles par exemple. L'exportation des B.A.V.B. peut également vous conduire à avoir besoin de documents et certificats : certificat de pureté, certificat de libre vente, certificat de conformité, etc, qui peuvent tous être fournis par le Laboratoire après analyse.

ANALYSE	MÉTHODE	PRECISION	ÉCHANTILLON NÉCESSAIRE	DÉLAI
<b>Titre Alcoométrique Volumique*</b>	Entraînement à la vapeur, densimétrie électronique par résonateur de flexion	L'ensemble des limites de détection, de quantification et des incertitudes sont disponibles sur demande auprès du laboratoire et sur notre site internet <a href="http://www.dubernet.com">www.dubernet.com</a>	750 mL	2 jours
<b>Sucres totaux : Glucose* + Fructose*, Saccharose*, Glycérol*</b>	Chromatographie liquide haute performance - Réfractométrie			5 jours
<b>Acides organiques (malique, lactique, tartrique, citrique)</b>	Electrophorèse capillaire - Spectrométrie UV			5 jours
<b>Acide Sorbique*</b>	Electrophorèse capillaire - Spectrométrie UV Chromatographie liquide haute performance Détection UV Vis			2 jours
<b>Éléments traces : argent*, aluminium*, arsenic*, bore*, calcium*, cadmium*, chrome*, cobalt*, cuivre*, fer*, mercure, potassium*, magnésium*, manganèse*, phosphore*, sodium*, plomb*, antimoine, étain, zinc*</b>	ICP-AES après minéralisation			5 jours
<b>Rébaudioside A</b>	Chromatographie liquide haute performance Détection UV-Vis			5 jours
<b>SO<sub>2</sub> libre, SO<sub>2</sub> total</b>	Colorimétrie			2 jours
<b>pH</b>	Potentiométrie			2 jours
<b>Acidité totale</b>	Titrimétrie au BBT			2 jours
<b>Acide acétique</b>	Dosage enzymatique			2 jours

Les paramètres marqués d'une \* sont accrédités ISO/IEC 17025