



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 SPÉCIALES

Analyse des marcs de raisin et lies

Analyse officielle et analyse minérale



Le décret n°2014-903 du 18 août 2014, relatif à la valorisation des résidus de vinification et l'arrêté du 18 août 2014, ont réorganisé la filière d'élimination des marcs de raisin, en autorisant leur épandage sous réserve d'analyse de leur titre alcoométrique volumique total.



LABORATOIRES DUBERNET

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier • 11100 Montredon-Corbières • France
Tél. : +33 (0)4 68 90 92 00 • labo.dubernet@dubernet.com • www.dubernet.com

FA1-0-25_A

ANALYSES DES MARCS DE RAISIN ET LIES

Analyses officielles et minérales

Analyse officielle

Analyse du TAV total des marcs de raisin et lies par la somme du TAV acquis (éthanol formé) et des sucres présents convertis en TAV potentiel.

ANALYSE	FREQUENCE	ECHANTILLON	DELAI
TAV acquis	Distillation du marc et dosage de l'éthanol par densimétrie électronique	500 g	5 jours
Sucres	Extraction des sucres et dosage par méthode enzymatique	ou 500 ml	5 jours

Analyse minérale

ANALYSE	FREQUENCE	ECHANTILLON	DELAI
Azote total	Dessiccation, broyage et analyse par méthode Dumas	500 g	10 jours
Carbone total			
P, K, Mg, Ca, Na, Mn	Dessiccation, minéralisation et analyse par ICP-AES	(l'échantillon fourni pour l'analyse officielle peut permettre les deux analyses)	



L'épandage n'est pas neutre sur le plan agronomique et a des conséquences importantes sur la nutrition de la vigne.

L'analyse minérale des marcs épandus est incontournable pour une approche technique maîtrisée de la nutrition de la vigne.

Les marcs de raisins présentent des teneurs variables en éléments minéraux: teneurs en azote et en potassium notamment. Certains marcs peuvent ainsi être particulièrement riches en potassium.

Cet élément influence considérablement les équilibres œnologiques des productions viticoles. L'épandage des marcs doit ainsi être raisonné très précisément en fonction des besoins de chaque parcelle, des cépages, des équilibres des vins et des objectifs produits.