

Analyses de vos vins et spiritueux

Eurofins, le spécialiste historique des analyses de vins



Les analyses d'authenticité du vin sont à l'origine du réseau de laboratoires Eurofins créée en 1987 suite à l'invention de la technologie SNIF-NMR®. Cette méthode est depuis reconnue officiellement par l'Union Européenne et l'OIV et elle est même devenue la référence pour contrôler la chaptalisation des vins.

Depuis plusieurs dizaines d'années, les laboratoires Eurofins continuent de vous accompagner, vous, producteurs de vins et spiritueux, avec l'engagement de toujours mieux vous servir et de répondre à chacune de vos problématiques grâce à son catalogue complet d'analyses des vins.

Nos solutions adaptées à toutes vos exigences

Authenticité, intégrité

Via les 2 méthodes reconnues d'analyses isotopiques (IRMS, Spectrométrie de Masse de Rapports Isotopiques et SNIF-NMR®, Résonnance Magnétique Nucléaire - Mesure du Fractionnement Isotopique Naturel Spécifique) et via nos banques de données importantes (>30.000 échantillons), nos spécialistes peuvent démontrer la conformité réglementaire de vos produits ou lutter contre la contre-façon avec :

- Détection de surchaptalisation
- Détection d'ajout d'eau (mouillage)

- Détection d'alcool (avec contrôle de l'origine botanique), d'acide tartrique ou de glycérol exogène sur les vins et autres produits vitivinicoles
- Vérification de l'origine géographique et du millésime des vins
- Vérification du type de gazéification pour les vins effervescents
- Contrôle d'authenticité des arômes boisés
- Profiling des vins par RMN du proton, permettant de contrôler globalement le(s) cépage(s), l'origine géographique et la conformité d'une cinquantaine de paramètres quantitatifs.



Analyses compositionnelles et œnologiques

Nous identifions et quantifions les composés majeurs, mineurs et les paramètres classiques réglementaires ou demandés à l'export :

- Titre alcoométrique volumique,
- Extrait sec (calculé),
- Masse volumique,
- PH,
- Sucres (fructose, glucose, saccharose),
- SO₂ total et libre,
- Acidité totale,
- Volatile, et acidité fixe calculée,
- Acide tartrique,
- Acides malique et lactique.

Selon vos besoins, nous vous proposons nos analyses compositionnelles accréditées selon les méthodes officielles OIV ou selon les méthodes rapides IRTF.

Même s'il n'y a pas d'obligation d'étiquetage nutritionnel à ce jour sur les bouteilles de vins, nous pouvons vous aider dans le cadre de problématiques propres à l'exportation (Nutrition facts...) à déterminer la composition des paramètres pertinents dans ce contexte.

Notre œnologue peut vous accompagner dans des dégustations avec commentaires complets à partir d'une grille établie d'un commun accord. Pour la caractérisation des défauts d'odeur ou de goûts, des recherches complémentaires peuvent être menées par analyse chromatographique ou autre.

Résidus phytosanitaires et contaminants

L'expertise du réseau de laboratoires Eurofins dans la détection et la quantification des résidus phytosanitaires permet de proposer :

- Une solution standard spécifique vin avec des screening à spectres larges (par GC/MS et LC/MS/MS) pour quantifier près de 600 molécules avec des limites de quantifications basses
- Un screening «à la carte» selon vos besoins
- Des analyses monorésidus cibles (amitrole, glyphosate, dithiocarbonates...)

Pour vos besoins analytiques en métaux , nous quantifions entre autres le plomb, le cadmium,l'arsenic, le mercure, le fer et le cuivre.



L'étendue de notre catalogue permet de réagir en fonction des alertes, de l'évolution des réglementations locales ou de celles liées à l'export et de vous aider pour d'autres composés indésirables :

- Ochratoxine A
- Carbamate d'éthyle
- Phtalates
- Amines biogènes
- HAP
- BTEX
- Bisphénol A
- Huiles minérales
- OGM
- Dioxynes
- Halophénols
- Haloanisoles...

Etiquetage des allergènes

Depuis 2012, la réglementation européenne (Règlement d'exécution (UE) n° 579/2012) impose l'étiquetage des risques allergènes sur les bouteilles de vin. En sont exemptés les vins qui peuvent apporter la preuve de leur absence totale.

Outre les dossiers concernant les procédés de fabrication et de lavage, Eurofins peut vous aider avec des résultats de détection des allergènes spécifiques dans le vin : sulfites, caséine, albumine, lysozyme...

Analyses microbiologiques

De manière globale, nous pouvons effectuer vos analyses microbiologiques spécifiques comme les brettanomyces, bactéries lactiques, bactéries acétiques, micro-organismes divers.

Les + Eurofins :

- Des conseillers experts ayant une connaissance approfondie de la méthode, disponibles et à votre écoute
- Des analyses accréditées¹
- L'habilitation INAO pour les vins et spiritueux
- Un service client qui assure au quotidien le suivi personnalisé de vos échantillons
- Un accès en ligne à vos échantillons et la possibilité de télécharger vos résultats via la plateforme EOL (Eurofins On Line)
- Engagement au sein de programmes de recherche nationaux et internationaux



Vous souhaitez en savoir plus ?

beverage.aroma@eurofinsfr.com

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire
Essai gratuit sur : www.vigial.com



Eurofins Analyses Alimentaires France

9, rue Pierre Adolphe Bobierre

44323 Nantes CEDEX 3

www.eurofins.fr

info@eurofins.fr

02 51 83 21 00