



LITOV ŒNOLOGIE

Catalogue des prestations analytiques



ANALYSES ŒNOLOGIQUES

CONSEIL ŒNOLOGIQUE

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

MATERIEL DE CHAI

PRESTATIONS VINICOLES

SOMMAIRE

ANALYSES ŒNOLOGIQUE COURANTES.....	1
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES.....	2
ANALYSES SPECIFIQUES	2
PACK / PRESTATION	3
ANALYSES ALLERGENES.....	3
ANALYSES CONTAMINANTS	3
ANALYSES ELEMENTS MINERAUX.....	4
ANALYSES OFFICIELLES.....	4
ANALYSES MISES EN BOUTEILLE	4
ANALYSES EXPORT	5

LITOV LAYON

ZA DU BON RENE
49750 CHANZEAUX
layon@litov-oenologie.fr
02.41.44.99.72

LITOV SAUMUR

19 RUE DU DOCTEUR WEISS
ZI DE CHACÉ
49400 BELLEVIGNE LES CHATEAUX
accueil@litov-oenologie.fr
02.41.50.15.84

LITOV CHINON

29 RUE GAMBETTA
37500 CHINON
chinon@litov-oenologie.fr
02.47.93.24.14

LITOV BENAIS

PARC D'ACTIVITÉ DE BENAIS-RESTIGNÉ
37140 BENAIS
labocharlot@litov-oenologie.fr
02.47.97.20.00

LITOV VOUVRAY

7 ZA DE LAUNAY
37210 VERNOU SUR BRENNE
touraine@litov-oenologie.fr
06.34.12.42.24

LITOV LAYON

ZA DU BON RENE
49750 CHANZEAUX
layon@litov-oenologie.fr
02.41.44.99.72

LITOV SAUMUR

19 RUE DU DOCTEUR WEISS
ZI DE CHACÉ
49400 BELLEVIGNE LES CHATEAUX
accueil@litov-oenologie.fr
02.41.50.15.84

LITOV CHINON

29 RUE GAMBETTA
37500 CHINON
chinon@litov-oenologie.fr
02.47.93.24.14

LITOV BENAIS

PARC D'ACTIVITÉ DE BENAIS-RESTIGNÉ
37140 BENAIS
labocharlot@litov-oenologie.fr
02.47.97.20.00

LITOV VOUVRAY

7 ZA DE LAUNAY
37210 VERNOU SUR BRENNE
touraine@litov-oenologie.fr
06.34.12.42.24

ANALYSES ŒNOLOGIQUE COURANTES

Analyses	Méthode		Volume minimum	Délai
Titre Alcoométrique Volumique	Réflectance proche Infra-rouge	*	200mL (sans air)	5h
	Distillation + densité électronique	*	200mL (sans air)	12h
Masse Volumique	Densité électronique	*	500mL	5h
Titre Alcoométrique Volumique Probable	Réfractométrie		100mL	5h
Glucose + Fructose	Dosage enzymatique automatisé	*	200mL	5h
Sucres Réducteurs	Méthode Luff	*	375mL	24h
Sucres Totaux	Dosage enzymatique automatisé		250mL	5h
	Méthode Luff	*	375mL	24h
Acidité Totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	*	100mL	5h
	Titrimétrie potentiométrique manuelle	*	100mL	12h
pH	pH-métrie automatisée	*	100mL	5h
	pH-métrie manuelle	*	100mL	12h
Acidité volatile	Dosage enzymatique automatisée / Calcul	*	100mL (sans air)	5h
	Entraînement à la vapeur / Titrimétrie	*	375mL (sans air)	12h
SO ₂ Libre	Méthode Ripper (manuelle)	*	100mL (sans air)	5h
	Méthode de référence (Frantz Paul)	*	100mL (sans air)	12h
SO ₂ Total	Séquentiel colorimétrique	*	100mL (sans air)	5h
	Méthode Ripper (manuelle)	*	100mL (sans air)	5h
	Méthode de référence (Frantz Paul)	*	100mL (sans air)	12h
Acide L-lactique	Dosage enzymatique automatisée		100mL	5h
Acide L-malique	Dosage enzymatique automatisée	*	100mL	5h
Protéines	Test à la chaleur avec et sans tanin		500mL	12h
Gaz Carbonique	Infra-rouge		500mL (sans air)	5h
	Carbodoreur		500mL (sans air)	5h
	Manomètre de Jaulmes		500mL (sans air)	5h
Surpression	Aphrométrie	*	750mL	5h
Azote assimilable	Dosage enzymatique automatisée		200mL	5h
Tenue au froid (stabilité tartrique + stabilité matière colorante)	5j à -4°C		375mL	5j

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Méthode		Volume minimum	Délai
Levures Totales	Culture sur milieu gélosé spécifique		375mL	2j
Bactéries Totales	Culture sur milieu gélosé spécifique		375mL	12j
Levures Brettanomyces	Culture sur milieu gélosé spécifique		150mL	7j
	Digitale PCR		150mL	48h
Examen Microscopique	Microscope		375mL	48h
Examen Levain / Numération	Microscope + cellule de Thoma		375mL	24h
Bactéries acétiques	Culture sur milieu gélosé spécifique	ST	250mL	12j
Bactéries lactiques	Culture sur milieu gélosé spécifique	ST	250mL	15j
	PCR quantitative	ST	250mL	4j

ANALYSES SPECIFIQUES

Analyses	Méthode		Volume minimum	Délai
Turbidité	Néphélométrie		200mL	12h
Acide Sorbique	Recherche (Chromatographie sur papier)	*	100mL	12h
	Dosage (entraînement vapeur / spectro UV)	*	200mL	12h
Acide Ascorbique	Dosage iodométrique		200mL	5h
Acide Tartrique	Colorimétrique ou pesée du racémate		200mL	12h
Intensité colorante DO420 / DO520 / DO620	Spectrophotométrie		200mL	12h
DO320	Spectrophotométrie		100mL	12h
Indice de polyphénol Totaux	Spectrophotométrie		200mL	12h
Anthocyanes	Hydrolyse acide / DO520		200mL vin ou 200 baies	12h
Extrait sec total	Densimétrie - Calcul OIV	*	200mL	12h
Diglycoside de Malvidol	Fluorimétrie		200mL	24h
Température de saturation	Méthode Al et Wurdig / Conductimétrie		250mL	24h
Indice de colmatage	Calcul temps de filtration		500mL	12h
Test blanc de blanc	Spectrophotométrie		100mL	12h
Degré BRIX	Densimètre électronique		200mL	12h
Degré en puissance	Calcul en fonction du titre alcoométrique volumique et dosage Glucose-Fructose		200mL	5h
Tenue au froid avec essai CMC	5j à -4°C / Essai CMC : 10 et 20cL/hL		375mL	5j
Tenue au froid avec essai mannoprotéines	5j à -4°C / Essai mannoprotéines : 5, 10, 15 et 20cL/hL		500mL	5j
Glycérol	Dosage enzymatique automatisée		375mL	72h
Acide gluconique	Dosage enzymatique automatisée		100mL	12h
Acide citrique	Dosage enzymatique automatisée	ST	100mL	72h
Valeur énergétique	Calcul		200mL	12h

*Paramètres accrédités COFRAC

ST : Sous traitance

Validité 17/04/2025

PACK / PRESTATION

<i>Analyses</i>	<i>Méthode</i>	<i>Volume minimum</i>	<i>Délai</i>
Pack troubles et dépôts	Identification du trouble et/ou dépôt : Observation microscopique, test chimique et/ou microbiologique	2*750mL	15j
Vérification appareil de mesure	2 ou plus points de vérification	-	15j
Essai de collage	Préparation / Dégustation	Nous consulter	4j
Dégustation	-	Nous consulter	12h
Suivi de cave	-	Nous consulter	
Oxygène dissous	Mesure d'oxygène dissous à la cuve : oxymètre		48h

ANALYSES ALLERGENES

<i>Analyses</i>	<i>Méthode</i>	<i>Volume minimum</i>	<i>Délai</i>
Lysozyme	Dosage immuno-enzymatique	ST 375mL	9j
Caséine	Dosage immuno-enzymatique	ST 375mL	9j
Ovalbumine	Dosage immuno-enzymatique	ST 375mL	9j
Gluten	Dosage immuno-enzymatique	ST 375mL	9j

ANALYSES CONTAMINANTS

<i>Analyses</i>	<i>Méthode</i>	<i>Volume minimum</i>	<i>Délai</i>
Dosage composés halogénés TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP, TBP	vin : SBSE/GC/MS	ST 375mL	4j
	contrôle d'atmosphère : macération + SBSE/GC/MS	ST -	4j
Ethyl-phénols + vinyl-phénols	SBSE/GC/MS	ST 375mL	72h
Ethyl-phénols	SBSE/GC/MS	ST 375mL	72h
Résidus de Pesticides	GC/MS/MS + LC/MS/MS	ST 375mL	7j
Amines biogènes Histamine, Tyramine, putrescine, cadavérine	HPLC/FLUO	ST 375mL	7j
Recherche d'hydrocarbures	GC/MS/MS + LC/MS/MS	ST 375mL	7j
Phtalates	GC/MS	ST 375mL	4j
Glycol	GC/FID	ST 375mL	4j
Bisphénol A	LC/MS	ST 375mL	7j
Méthanol	GC/FID	ST 375mL	4j
Acétaldéhyde	GC/FID	ST 375mL	4j
Acétate d'éthyle	SPME/GC/MS	ST 375mL	4j
Géosmine	SBSE/GC/MS	ST 375mL	4j
Ochratoxine A	Recherche par test immuno-enzymatique	ST 375mL	7j
	Dosage par HPLC/FLUO	ST 375mL	7j
Carbamate d'éthyle	GC/MS	ST 375mL	7j
Diacéthyle	SPME/GC/MS	ST 375mL	4j
Styrène	GC/MS	ST 375mL	7j

*Paramètres accrédités COFRAC

ST : Sous traitance

Validité 17/04/2025

ANALYSES ELEMENTS MINERAUX

<i>Analyses</i>	<i>Méthode</i>		<i>Volume minimum</i>	<i>Délai</i>
Cendres	Incinération de l'extrait sec du vin	ST	375mL	4j
Fer	Dosage enzymatique automatisée		100mL	5h
	Absorption atomique	*	200mL	48h
Cuivre	Absorption atomique	*	200mL	48h
Calcium	Absorption atomique		200mL	15j
Potassium	Absorption atomique		200mL	15j
Sodium	Absorption atomique		200mL	15j
Arsenic	Absorption atomique	ST	375mL	9j
Cadmium	Absorption atomique	ST	375mL	4j
Plomb	Absorption atomique	ST	375mL	4j
Zinc	Absorption atomique	ST	375mL	4j
Chlorures	Chromatographie ionique	ST	375mL	4j
Sulfates	Chromatographie ionique	ST	375mL	4j

ANALYSES OFFICIELLES

<i>Bilan</i>	<i>Analyses</i>		<i>Volume minimum</i>	<i>Délai</i>
Analyse Label Vin Blanc/Rosé	Titre alcoométrique volumique – Glucose-Fructose – Acidité Totale – Acidité Volatile – SO ₂ Total		375mL	12h
Analyse Label Vin Rouge	Titre alcoométrique volumique – Glucose-Fructose – Acidité Totale – Acidité Volatile – SO ₂ Total – Acide Malique		375mL	12h

ANALYSES MISES EN BOUTEILLE

<i>Bilan</i>	<i>Analyses</i>		<i>Volume minimum</i>	<i>Délai</i>
Analyse Vin Blanc/Rosé	Titre Alcoométrique Volumique - Glucose-Fructose - Acidité Totale - Acidité Volatile - pH - SO ₂ Libre - SO ₂ Total - Acide Malique - Acide Lactique - Fer - Cuivre - Protéines - Gaz carbonique - Tenue au froid		750mL	5j
Analyse Vin Rouge	Titre Alcoométrique Volumique - Glucose-Fructose - Acidité Totale - Acidité Volatile - pH - SO ₂ Libre - SO ₂ Total - Acide Malique - Fer - Gaz carbonique - Tenue au froid		750mL	5j

ANALYSES EXPORT

<i>Pays d'exportation</i>		<i>Analyses</i>	<i>Volume minimum</i>	<i>Délai⁽¹⁾</i>
Export tous pays avec CLV**	Vin rouge	Titre Alcoométrique Volumique* - Glucose-Fructose* - Acidité Totale* - Acidité Volatile* - SO ₂ Total* - Acide Malique* - Recherche Acide Sorbique* ou dosage*	2*750mL	72h
	Vin blanc et rosé	Titre Alcoométrique Volumique* - Glucose-Fructose* - Acidité Totale* - Acidité Volatile* - SO ₂ Total* - Recherche Acide Sorbique* ou dosage*	2*750mL	72h
	Vin effervescent	Titre Alcoométrique Volumique* - Sucres Totaux - Acidité Totale* - Acidité Volatile* - SO ₂ Total* - Surpression* - Recherche Acide Sorbique*	2*750mL	72h
Export Brésil	Vin rouge Vin rosé Vin blanc	Masse Volumique* - Titre Alcoométrique Volumique* - Sucres Totaux - Acidité Totale* - Acidité Volatile* - Extrait Sec Total* - Extrait Sec Réduit - Méthanol - Sulfates Totaux	2*750mL	7j
	Vin effervescent	Masse Volumique* - Titre Alcoométrique Volumique* - Sucres Totaux - Acidité Totale* - Acidité Volatile* - Surpression* - Extrait Sec Total* - Extrait Sec Réduit - Méthanol - Sulfates Totaux	2*750mL	7j
Export Japon sans CLV**	Vin rouge Vin rosé Vin blanc	Titre Alcoométrique Volumique* - SO ₂ Total* - Recherche Acide Sorbique* ou dosage*	2*750mL	72h
	Vin effervescent	Titre Alcoométrique Volumique* - SO ₂ Total* - Surpression* - Recherche Acide Sorbique*	2*750mL	72h

**CLV : Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation

⁽¹⁾ A réception de l'échantillon au laboratoire de Chacé.

Les analyses COFRAC sont envoyées par mail et les originaux en 2 exemplaires par voie postale.

Des copies peuvent être redemandées pendant une durée de 1 an

Vous trouverez les demandes d'analyses à remplir et à signer sur www.litov-oenologie.fr/Documents utiles/Fiche de demande d'analyses