

COMPARAISONS INTERLABORATOIRES VINS PROGRAMME TECHNIQUE 2020

- * Comparaisons InterLaboratoires (CIL) organisées par les Oenologues de France depuis 1981
- * Plus de 230 participants dans 12 pays
- * Campagne annuelle de Janvier à Décembre (selon calendrier défini ci-après)
- * 8 vins tranquilles (blanc, rosé, rouge) - 2 vins effervescents (brut et demi-sec) - 1 jus de raisin - 2 vins liquoreux¹ (<100 g/L et >100 g/L)
- * Délai d'analyse des échantillons : 2 semaines – Rapport de CIL envoyé en 7 jours ouvrés maximum

✓ Délai moyen constaté en 2019 : 4 jours ouvrés

CALENDRIER 2020

	JAN	FEV	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL - AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
CIL Vins tranquilles											
Vin rouge		20-1 27 janv → 07 fev				20-5 15 → 26 juin		20-6 31 août → 11 sept			
Vin blanc moelleux			20-2 02 → 13 mars								
Vin rosé				20-3 06 → 20 avril					20-7 12 → 23 oct		
Vin blanc sec					20-4 11 → 25 mai					20-8 23 nov → 4 déc	
CIL Vins autres											
Vin effervescent				BRUT 20-EFF-1 6 → 20 avril					DEMI-SEC 20-EFF-2 12 → 23 oct		
Vin blanc liquoreux ¹						> 100g/l 20-LIQ-1 15 → 26 juin				< 100g/l 20-LIQ-2 23 nov → 4 déc	
Jus de raisin							20-JUS 06 juil. → 21 août				

PARAMETRES ANALYTIQUES

Les échantillons sont proposés au format brique ou bouteille, avec un volume allant de 750mL à 1L.
La diversité des matrices est assurée en conditionnant un vin de couleur et d'origine différente à chaque CIL.
Les plages de mesure des paramètres analytiques sont disponibles sur notre site Internet.

Type de produit soumis à essai	Vins (tranquilles, effervescents et liquoreux) et Jus de raisin selon les définitions du Règlement Européen n°479/2008
Domaine des essais	Analyses physico-chimiques
Vin tranquille Vin effervescent Vin blanc liquoreux¹	Titre Alcoométrique Volumique ; Masse Volumique à 20 °C ; Acidité Totale ; Acidité Volatile ; Acide Acétique ; SO ₂ Libre ; SO ₂ Total ; pH ; Sucres Réducteurs ; Sucres Totaux ² ; Fer ; Cuivre ; DO 420 ; DO 520 ; DO 620 ; Intensité colorante ² ; Indice de Folin ; DO 280 ; CO ₂ ; Acide L-Malique ; Acide L-Lactique ; Acide Lactique Total ² ; Acide Tartrique ; Glucose + Fructose ; Acide Sorbique ; Sodium ; Potassium ; Calcium ; Température de Saturation ; Extrait Sec Total ; Acide Gluconique ; Acide ascorbique ; Turbidité ; Suppression (effervescents uniquement) Anthocyanes libres ² (sauf vin blanc) ; Clarté L* ² , Composante rouge/vert a* ² , Composante bleu/jaune b* ² (CIELab) (vin rosé uniquement)
Jus de raisin	Masse Volumique à 20 °C ; Degré Brix ² ; Indice de réfraction ² ; Sucres Réducteurs ; Glucose + Fructose ; SO ₂ Total ; pH ; Acidité Totale ; Acide L-Malique ; Acide Tartrique ; Acide Gluconique ; Calcium ; Cuivre ; Fer ; Magnésium ² ; Potassium ; Sodium ; DO 280 ; DO 420 ; DO 520 ; DO 620 ; Intensité colorante ² ; Azote assimilable ; Azote alpha aminé ² ; Azote ammoniacal ² ; Turbidité ; Anthocyanes libres ²

¹ CIL organisées hors accréditation COFRAC

² Paramètres hors accréditation COFRAC

TARIFS 2020

Prestation	LABORATOIRE FRANCE		LABORATOIRE HORS FRANCE	
	TARIF ADHERENT UOEF ³	TARIF NON ADHERENT ⁴	TARIF ADHERENT UOEF ³	TARIF NON ADHERENT ⁴
TARIF 1 CIL	81 € HT	104 € HT	111 € net de taxe	134 € net de taxe
TARIF 1 ECHANTILLON SUPPLEMENTAIRE	30 € HT		55 € net de taxe	

OFFRE FIDELITE

8 ou 9 CIL Commandées simultanément 5 % DE REDUCTION Sur le montant total de la commande	10 ou 11 CIL Commandées simultanément 10 % DE REDUCTION Sur le montant total de la commande	12 ou 13 CIL Commandées simultanément 15 % DE REDUCTION Sur le montant total de la commande
---	--	--

Des frais de transport s'appliquent en sus pour les laboratoires hors UE.

Vous pouvez vous inscrire au nombre de CIL que vous désirez - Inscription possible en cours d'année

La participation à une CIL implique la réception d'un seul échantillon. Pour recevoir plusieurs échantillons, merci de le préciser lors de votre commande.

POUR PARTICIPER A NOS COMPARAISONS INTERLABORATOIRES, MERCI DE VOUS INSCRIRE SUR NOTRE SITE INTERNET : <https://labos.oenologuesdefrance.fr>

SOUS-TRAITANTS ET FOURNISSEURS 2020

Embouteillage – Conditionnement :

Chambre d'agriculture de la Gironde Service Vigne & Vin 39 rue M. Montaigne 33 290 BLANQUEFORT	S.A Trilles Avenue de l'Europe 34 370 MAUREILHAN	SARL Domaine de Rochebin 1520 route de Normont 71 260 AZE	Yvon MAU Rue Sainte-Pétronille 33 190 GIRONDE-SUR-	ESAT Thierry Albouy 10 rue Evariste Galois 34 500 BEZIERS
--	---	--	---	--

Laboratoires référents :

Chambre d'agriculture de la Gironde Service Vigne & Vin 39 rue M. Montaigne 33 290 BLANQUEFORT	Laboratoire ICV Nîmes ZI Saint Césaire 30 900 NÎMES	Laboratoire VINEAL 78 Grande Rue 69 220 CERCIE	Laboratoires DUBERNET 35 rue de la Combe Meunier - 11 100 MONTREDON-CORBIERES	Laboratoire LACO Espace Médicis 147 rue de l'Escurailier 26790 SUZE-LA-ROUSSE	Laboratoire ICV Béziers 5 bis rue André Blondel 34 500 BEZIERS	SOFRALAB 79, avenue A.A. Thévenet BP 1031 - Magenta 51 319 EPERNAY
--	--	---	---	---	--	--

Transporteur :

TNT National ☎ : 0825 033 033 - 🌐 : www.tnt.fr	TNT International ☎ : 0825 071 071 - 🌐 : www.tnt.fr
--	---

CONTACT

EURL Œnologues de France

21-23, rue de Croulebarbe - 75 013 PARIS

☎ : +33 (0)1.58.52.20.20 - 🌐 : chaine-analyses@oenologuesdefrance.fr

Marie ALSINA
Responsable CIL
Responsable qualité

Philippe CAILLAUD
Statisticien

Sophie PALLAS
Directrice Générale des
Services

Isabelle CUTZACH-BILLARD
Œnologue
Resp. de la Commission Laboratoires
Resp. Technique des CIL

Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées.

Seule la version électronique, disponible sur le site Internet de l'EURL Œnologues de France ou envoyée par email, fait foi (<https://labos.oenologuesdefrance.fr>).

³ Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UOEF en 2019

⁴ Laboratoire sans œnologue adhérent à l'UOEF en 2019