

CATALOGUE DES PRESTATIONS



excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE
COGNAC

Le laboratoire **EXCELL Cognac** est né à Archiac en 2006 sous le nom d'Oeno Labo et s'est agrandi en 2019 dans de nouveaux locaux à **Segonzac**. Solidement établi dans les départements de la Charente et de la Charente-Maritime, il a été récemment racheté par le laboratoire EXCELL, basé à Floirac (33).

Doté d'une équipe rigoureuse et sérieuse, le laboratoire vous propose un large panel de prestations sur différentes matrices : du raisin au spiritueux en passant par les vins et les liqueurs. Une équipe d'œnologues est présente sur le terrain pour répondre à vos besoins et vous accompagner.

Disposant de l'accréditation COFRAC, le laboratoire réalise vos analyses officielles (revendications, exports, concours).



ACCREDITATION
COFRAC N°1-7120
PORTEE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR

La portée d'accréditation n°1-7120 est détenue par la SAS EXCELL COGNAC et est disponible sur www.cofrac.fr.

excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE
COGNAC





SOMMAIRE

COMPOSES	4
SUIVI ET CONSEIL	7
PRESTATIONS DIVERSES	7

Composés

Paramètre	Matrice	Méthode	Volume minimal	Délai
Acide Acétique	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Enzymatique automatisée	60 mL	24 h
Acide Lactique	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Enzymatique automatisée	60 mL	24 h
Acide Malique	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Enzymatique automatisée	60 mL	24 h
Acide Tartrique	Vins, Moûts	Colorimétrie automatisée Spectrométrie UV-Visible	60 mL	24 h
Acidité Fixe	Spiritueux*	Calcul à partir de l'acidité totale et l'acidité volatile*	150 mL	24 h
	Spiritueux	Titrimétrie	150 mL	24 h
Acidité Totale	Vins*, Moûts*, VDL*	Titrimétrie au bleu de bromothymol*	60 mL	24 h
	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Titrimétrie potentiométrique automatisée ($\leq 7 \text{ g/L H}_2\text{SO}_4$)	60 mL	24 h
	Spiritueux*	Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo*	60 mL	24 h
	Vins*, Moûts*, Spiritueux*, VDL*	Entrainement à la vapeur + Titrimétrie*	60 mL	24 h
Acidité Volatile	Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Calcul à partir de l'acide acétique	60 mL	24 h
	Spiritueux*	Calcul à partir de l'acidité totale et l'acidité fixe	150 mL	24 h
Azote Assimilable (aminée + ammoniacal)	Moûts	Enzymatique automatisée	150 mL	24 h
Calcium §	Vins, Spiritueux	Absorption Atomique	150 mL	72 h
Composés volatils ¹	Spiritueux	CPG / FID	60 mL	24 h
Cuivre §	Vins, Spiritueux	Absorption Atomique	150 mL	72 h
Degré d'acidité	Vinaigre	Titrimétrie	60 mL	24 h
Dégustation (technique, conseil, assemblage)	Toutes matrices		250 mL	24h
Dioxyde de carbone (CO ₂)	Vins	Carbo-dosage	250 mL	24 h
Dioxyde de soufre - SO ₂ libre	Vins*, Moûts*	Entrainement à froid + oxydation + titrimétrie* Ripper	150 mL	24 h
	Vins (< 50 g/L de Glucose - Fructose)*	Colorimétrie automatisée* Spectrométrie UV-Visible*	60 mL	24 h
Dioxyde de soufre - SO ₂ Total	Vins*, Moûts*, VDL	Entrainement à chaud + oxydation + titrimétrie* Ripper	150 mL	24 h
	Vins (< 50 g/L de Glucose - Fructose)*, VDL*	Colorimétrie automatisée* Spectrométrie UV-Visible*	60 mL	24 h
Essai de collage	Toutes matrices	Test de collage	750 mL	72 h

Composés

Paramètre	Matrice	Méthode	Volume minimal	Délai
Extrait sec total	Vins*	Densimétrie + Calcul*	500 mL	24 h
	Spiritueux*	Densimétrie + Calcul* Evaporation - gravimétrie	500 mL	24 h
Fer §	Vins	Absorption Atomique	150 mL	72 h
Glucanes	Vins	Test alcool	250 mL	48 h
Glucose / Fructose	Vins*, Moûts*, VDL*	Enzymatique automatisée* Spectrométrie UV-Visible*	60 mL	24 h
HAHP	Bois	GC MS/MS	10 g	72 h
Intensité Colorante Modifiée (ICM) (DO420 / DO520 / DO620)	Vins	Spectrométrie UV-Visible	60 mL	48 h
Maltose	Brassin	Hydrolyse + enzymatique + Calcul	250 mL	48 h
Masse volumique à 20°C Densité relative à 20°C	Vins*, Moûts*, VDL*, Spiritueux*	Densimétrie par balance hydrostatique* DMA 5001	250 mL	24 h
Microdistillation double chauffe	Vin base cognac	Microdistillation	1,5 L	48 h
Microdistillation double chauffe + composés volatils ²	Vin base cognac	Microdistillation & CPG / FID	1,5 L	48 h
Microdistillation méthode Hennessy + composés volatils ³	Vin base cognac	Microdistillation & CPG / FID	250 mL	48 h
Obscuration	Spiritueux*	Calcul par différence entre TAV réel et TAV brut*	250 mL	24 h
Observation microscopique	Toutes matrices		150 mL	72 h
Pectines	Vins	Test alcool	250 mL	48 h
pH	Vins*, Moûts*, VDL*	Potentiométrie automatisée*	60 mL	24 h
Phtalates §	Spiritueux	GC / MS	60 mL	72 h
Polyphénols Totaux	Spiritueux	Indice de Folin	250 mL	48 h
Stabilité Protéique	Vins, VDL	Différence de turbidité après chauffage	150 mL	48 h
Stabilité Tartrique	Vins	Test au froid	250 mL	5 j
Substances volatiles (Méthanol, Propanol-1, éthanal, acétal, acétate d'éthyle, méthyl-2- propanol, méthyl-2- butanol, méthyl-3- butanol, butanol-1, butanol-2)	Spiritueux*	Chromatographie en Phase Gazeuse* Décteur à Ionisation de Flamme*	100 mL	48 h
Substances réductrices (de 110 à 190 g/L)	VDL*	Spectrophotométrie réflectance proche IR*	100 mL	24 h
Sucres	Moûts	Réfractomètre	60 mL	24 h

Composés

Paramètre	Matrice	Méthode	Volume minimal	Délai
Sucres totaux	Spiritueux	Hydrolyse + enzymatique Enzymatique automatisée	100 mL	48 h 24 h
Test de filtrabilité	Vins	CFLA	1,5 L	48 h
Test Pinking	Vins	Test couleur	150 mL	48 h
Titre alcoométrique volumique brut (TAV brut)	Spiritueux*	Densimétrie par balance hydrostatique DMA 5001	150 mL	24 h
Titre alcoométrique volumique potentiel (TAVp)	Moûts	Réfractométrie	150 mL	24 h
Titre alcoométrique volumique réel (TAV réel)	Spiritueux*, Vins*, Moûts*, VDL*, Brassin	Distillation + balance hydrostatique Distillation + DMA 5001	250 mL	24 h
	Cognac (de 37 à 55% vol.)*	Spectrophotométrie réflectance proche IR*	100 mL	24 h
	Vins (< 10 g/L de Glucose – Fructose)*, VDL*	Spectrophotométrie réflectance proche IR*	100 mL	24 h
Turbidité	Vins, Moûts	Néphélométrie	250 mL	24 h

VDL : vin de liqueur

1 : éthanal, éthanal total, acétal, isobutanol, formiate d'éthyle, acroléine, acétate d'éthyle, méthanol, butyrate d'éthyle, butanol-2, propanol, isobutanol, acétate d'isoamyle, alcool allylique, butanol-1, méthyl-2-butanol-1, méthyl-3-butanol-1, lactate d'éthyle, hexanol, cis-3-hexanol, caprylate d'éthyle, succinate d'éthyle, caprate d'éthyle, furfural, laurate d'éthyle, T.D.N, phényl-2-éthanol, alcools supérieurs, somme des esters d'acides gras

2 : éthanal, éthanal total, acétal, isobutanol, formiate d'éthyle, acroléine, acétate d'éthyle, méthanol, butyrate d'éthyle, butanol-2, propanol, isobutanol, acétate d'isoamyle, alcool allylique, butanol-1, méthyl-2-butanol-1, méthyl-3-butanol-1, lactate d'éthyle, hexanol, cis-3-hexanol, caprylate d'éthyle, succinate d'éthyle, caprate d'éthyle, furfural, laurate d'éthyle, phényl-2-éthanol, alcools supérieurs, somme des esters d'acides gras

3 : éthanal total, acétate d'éthyle, méthanol, butyrate d'éthyle, butanol-2, acétate d'isoamyle, alcool allylique, lactate d'éthyle, hexanol, cis-3-hexanol, alcools supérieurs



* Paramètres accrédités COFRAC par la méthode et la matrice spécifiée. La portée d'accréditation est détenue par la SAS EXCELL COGNAC.

Pour rappel, les échantillons doivent être prélevés soigneusement. Les flacons doivent être propres et remplis au maximum (PAS DE VIDANGE).

Suivi et conseil

Suivi de vinification

Deux accompagnements possibles
(vins de distillation ou vins de bouche/Pineaux des Charentes)



Déplacement sur site pendant vendange/vinification



Dégustations et conseils lors des visites



Permanence téléphonique 7jours/7 pendant les vinifications



Participation à la réunion pré-vendanges spécifiques aux vins de distillation avec les dernières actualités liées aux millésimes

Suivi de distillation



Conseils et suivi de distillation avec déplacement sur site pour réglage des automates et/ou résolution de problèmes spécifiques



Accompagnement à la mise au courant et aux coupes des têtes et des cœurs



Dégustation des eaux-de-vie

Dégustation



Eaux-de-vie nouvelles pendant la période de distillation pour identifier des points d'améliorations éventuels et pour des assemblages de présentation aux grandes maisons



Spiritueux et eaux-de-vie rassises pour adapter le vieillissement à vos objectifs, réaliser des assemblages ou finaliser vos produits



Vins et Pineaux des Charentes au cours de leur élevage ou pour assemblage

Prestations diverses

Inertage des cuves en vidange

Vente de produits œnologiques (levures, nutrition azotée, boisés, ...)

Matériels de laboratoire (alcoomètres, verreries, éprouvettes, ...)

CONTACT



15 Rue Pierre Viala
16130 Segonzac



09 61 66 29 93



oenocognac@labexcell.com



labexcell.com

excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE
COGNAC

