

Le laboratoire EXCELL est le résultat de la fusion du laboratoire SARCO et du laboratoire EXCELL, deux laboratoires de référence dans l'analyse des vins et des boissons.

Disposant d'outils analytiques innovants et d'une équipe d'experts techniques pluridisciplinaires, le laboratoire assure un très large panel d'analyses : analyses physico-chimiques, microbiologiques, dosages des arômes et des contaminants des boissons et des matrices agroalimentaires ainsi que des études sur les matériaux en contact avec ces produits.

Ce guide de prélèvement a pour but de vous accompagner pour toutes vos démarches de préparation, de prélèvements, de livraison et/ou de collecte de vos échantillons selon les analyses concernées.



DE LA PRÉPARATION A LA COLLECTE DES ÉCHANTILLONS	3 - 6
<ul style="list-style-type: none">- Préparation et envoi des échantillons- Collecte par envoi de kits d'échantillonnage	
PRÉLÈVEMENTS POUR ANALYSES AGRONOMIQUES	7 - 11
<ul style="list-style-type: none">- Echantillonnage de sarments- Echantillonnage de terres- Echantillonnage de pétioles ou limbes	
LES PRÉLÈVEMENTS DE RAISINS	12 - 16
<ul style="list-style-type: none">- Pour un contrôle de qualité- Pour une analyse de la microflore- Pour une production d'une crème de levures- Pour une analyse des pesticides	
LES PRÉLÈVEMENTS DE VINS	17 - 19
<ul style="list-style-type: none">- En cuve / en barrique- Cas particuliers de la recherche de contaminants	
LES ANALYSES SUR LES MATÉRIAUX	20 - 23
<ul style="list-style-type: none">- Prélèvement de bouchons- Prélèvement des échantillons de bois- Prélèvement des échantillons de matériaux de construction	

DE LA PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS A LA COLLECTE

- Préparation et envoi des échantillons
- Collecte par envoi de kits d'échantillonnage



Aux alentours de Bordeaux

Médoc et
Charentes
06 98 70 32 45



Rive droite de
Bordeaux, Blayais,
Bourgeais
06 86 66 40 38



Sud-Ouest
06 07 38 21 26

PRÉPARATION ET ENVOI DES ÉCHANTILLONS

1. PRÉPARER VOTRE COLLECTE

Pour la transmission de vos échantillons, des collectes sur site sont réalisées régulièrement dans votre secteur. N'hésitez pas à contacter l'accueil du laboratoire pour tout renseignement. Vous pouvez également nous envoyer vos échantillons via un transporteur ou les déposer directement à l'accueil du laboratoire.

- Collecte sur site par le laboratoire EXCELL

- Afin d'organiser une collecte, nous vous saurions gré de vous rapprocher de l'accueil du laboratoire Excell.
- Nous mandaterons le passage d'un collaborateur dans vos locaux à titre gracieux pour la collecte de vos échantillons et leur acheminement au laboratoire.
- Nos collaborateurs sont également formés pour le prélèvement des raisins en parcelles, de terres aux vignobles, la pose de pièges d'atmosphère dans les locaux. N'hésitez pas à contacter notre service relation clients pour tout complément d'information sur ces prestations.

- Envoi des échantillons via un transporteur

L'envoi peut être réalisé par vos soins ou être organisé par le laboratoire EXCELL au tarif forfaitaire de 90 € HT pour 8 kits d'échantillonnage de 9 flacons chacun (le tarif forfaitaire comprend les flaconnages, le matériel d'emballage et les frais postaux associés à ces envois et renvois).

Adresse du laboratoire pour l'envoi de vos échantillons : 25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC
// Tél. 05 57 77 96 27

2. COMPLETER VOTRE FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSES

<https://labexcell.com/images/telechargements/fr/Administratif/Formulaire-Analyses.pdf>

Remplissez le formulaire de demande d'analyses A2_PG02 et imprimez une copie que vous joindrez à vos échantillons.

Si les analyses sont urgentes, ou qu'elles nécessitent un suivi particulier de nos équipes, nous vous invitons à nous transmettre votre formulaire de demande d'analyses par mail à l'adresse secretariat@labexcell.com

PRÉPARATION ET ENVOI DES ÉCHANTILLONS (SUITE)

3. PRÉPARATION DE VOTRE COLIS

Afin de réaliser les analyses dans les meilleures conditions, nous vous invitons à vous référer à notre catalogue des prestations œnologie / brasserie / spiritueux.

- Préparez votre échantillon, vérifiez que le bouchage soit hermétique et veillez à le protéger soigneusement avant de le placer dans votre colis.
- Identifiez sur chaque bouteille le nom de votre société ainsi que la référence de votre échantillon à mentionner sur votre formulaire de bon de commande. Nous pouvons vous fournir sur demande des étiquettes pour les paramètres œnologiques et microbiologiques.
- Collez votre bon de transport sur votre carton si vous avez choisi l'option transporteur, sinon, veillez à laisser votre colis à disposition de notre collecteur à l'accueil de votre société.

Bon à savoir

Des flacons et des étiquettes vous sont fournis pour vos prélèvements et leur identification
Notre laboratoire est ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 – 14h00 à 18h00

LA COLLECTE PAR ENVOI DE KITS D'ÉCHANTILLONNAGE

1. ENVOI DE VOS KITS D'ÉCHANTILLONNAGE

Le laboratoire Excell vous transmet un colis contenant un kit d'échantillonnage composé de :

- 8 cartons
- 72 flacons PET de 125 mL
- 150 étiquettes analyses microbiologiques ou physico-chimiques d'identification de vos échantillons

2. PREPARATION DE VOS ÉCHANTILLONS

- Afin d'organiser un passage, nous vous saurions gré de vous rapprocher de l'accueil du laboratoire Excell.
- Nous mandaterons le passage d'un collaborateur dans vos locaux à titre gracieux pour la collecte de vos échantillons et leur acheminement au laboratoire.
- Nos collaborateurs sont également formés pour le prélèvement des raisins en parcelles, de terre au vignoble, la pose de pièges d'atmosphère dans les locaux. N'hésitez pas à contacter notre service relation clients pour tout complément d'information sur ces prestations.

3. LA VEILLE DE L'ENVOI DE VOS ÉCHANTILLONS, AVANT 17H

- Transmettez le poids de votre colis à l'adresse : secretariat@labexcell.com
- Nous vous envoyons en retour de mail le bordereau d'affranchissement à imprimer et à coller sur le colis.

4. LE JOUR DE L'ENVOI DU COLIS, LE MATIN AVANT 8H

- Laissez le colis affranchi à disposition du transporteur à l'accueil de votre société.
- Le colis sera récupéré dans la journée, et un avis de prise en charge vous sera délivré.

5. RECEPTION AU LABORATOIRE EXCELL

- Votre colis sera livré au laboratoire Excell sous 2 jours ouvrés.
- Nous vous tenons informés par email de sa bonne réception.

Les flacons de prélèvement EXCELL en résine végétale sont durables, éco-conçus et recyclables pour un meilleur respect de notre environnement.

PRÉLÈVEMENTS POUR ANALYSES AGRONOMIQUES

- Echantillonnage de sarments
- Echantillonnage de terres
- Echantillonnage de pétioles ou limbes

ÉCHANTILLONNAGE DE SARMENTS

Afin d'évaluer la qualité de mise en réserve de la vigne, le laboratoire Excell propose des analyses de sarments pour en apprécier sa composition minérale et ses réserves en glucides. Ces prélèvements sont à réaliser en période de repos hivernal, à partir de mi-chute des feuilles jusqu'à fin février selon la climatologie.

Évitez les zones perturbées (talus, bordure, chemin ...).

METHODE :

- Au cœur de la parcelle homogène et non taillée,
- A l'aide d'un sécateur préalablement nettoyé, prélever 25 portions de sarments sur 25 souches différentes, sur des ceps représentatifs de la parcelle ou du problème rencontré.
- Afin de faciliter son conditionnement, les sections peuvent être détaillées en plusieurs petits tronçons.
- Introduisez les fragments dans un emballage semblable à une boîte à chaussures
- Dans les plus brefs délais, faites parvenir vos échantillons au laboratoire avec le formulaire de demande d'analyses complété.

Des boîtes spécifiques peuvent être mise gratuitement à votre disposition. N'hésitez pas à nous solliciter pour leur réalisation et la logistique via le référent sur votre secteur.

ÉCHANTILLONNAGE DE TERRES

La vie dans les sols et les organismes participant activement au bon fonctionnement font de plus en plus parler d'eux.

La fertilité physique, chimique, matière organique et vie dans les sols est d'enjeu primordial pour laquelle il est important de disposer d'outils pragmatiques (Packs Sol & Biosol).

Ainsi le laboratoire Excell vous propose ses analyses d'activité et de quantité des microorganismes dans les sols viticoles afin de mieux comprendre et piloter cet écosystème complexe.

Ces prélèvements destinés aux analyses agronomiques sont réalisables tout au long de l'année, sur une même parcelle et dans des conditions (humidité et température du sol) similaires pour un suivi avec des analyses comparables.

Ne pas prélever après un apport d'engrais, amendements (calcaire ou organique) ou sur sol gorgé d'eau. Eviter les zones perturbées (talus, bordure, chemin ...).

Tous les échantillons de terre sont préparés avant analyse selon la norme NF ISO 11464.



MATERIEL :

- Préalablement nettoyé (rincé et désinfecté) entre chaque prélèvement.

METHODE :

- Enlevez à l'aide d'une pelle à main la litière végétale (débris de feuilles mortes et des débris végétaux) soit les 10 premiers centimètres selon la nature du sol.
- Prélevez à l'aide d'un plantoir (à main) le sol à 20-30 centimètres de profondeur
- Remplissez la boîte en plastique hermétique identifiée avec soin (dénomination de la parcelle, nature du sol...) afin de fournir environ 1kg de sol
- Dans les plus brefs délais, faites parvenir vos échantillons au laboratoire avec le formulaire de demande d'analyses complété.

Des sachets papiers ou des boîtes spécifiques peuvent être mise gratuitement à votre disposition. N'hésitez pas à nous solliciter pour leur réalisation et la logistique via le référent sur votre secteur. Dans certains cas, des prélèvements plus profonds sont nécessaires, n'hésitez pas à nous le demander.

ÉCHANTILLONNAGE DE PÉTIOLLES OU LIMBES

Quel est l'état nutritionnel de ma vigne à ce stade ? Les symptômes observés sont-ils en lien avec la nutrition de ma vigne (carences, excès, déséquilibre) ?

Pour répondre à ces questions, le laboratoire Excell propose l'analyse foliaire :

- **Pétioles** : pour vérifier les conditions nutritionnelles sans problème apparent
- **Limbes** : pour identifier un problème lié aux oligo-éléments, à l'azote, au phosphore par exemple

Ces analyses caractérisant la phase végétative sont complémentaires aux analyses de sol. Ces prélèvements destinés aux analyses physico-chimiques foliaires peuvent être réalisés de façon ponctuelle ou pluriannuelle aux stades : véraison, floraison (début stade I), nouaison, facultativement à maturité.

	<i>Pétioles</i>	<i>Limbes</i>
<i>Azote</i>	XX	XXX
<i>Phosphore</i>	X	XXX
<i>Potassium</i>	XXX	XX
<i>Calcium</i>	XX	XX
<i>Magnésium</i>	XXX	XX
<i>Fer</i>	X	XX
<i>Manganèse</i>	X	XXX
<i>Zinc</i>	X	XXX
<i>Bore</i>	X	XXX
<i>Glucides</i>		X

Tableau 1 : Pertinence de l'analyse selon l'élément minéral concerné

Source : Martin Prével

METHODE :

- Au cœur de la parcelle d'intérêt, récoltez les feuilles adultes à la main sur des ceps sains, 50 pétioles minimum à raison d'un pétiole par cep sur plusieurs rangs représentatifs en prenant la feuille en face de la première grappe.
- Détachez délicatement le pétiole du limbe.
- Disposez le matériel végétal (pétiole ou limbe) dans une boîte en plastique identifiée avec soin (dénomination de la parcelle, cépage, stade physiologique de la vigne...)
- Dans les plus brefs délais, faites parvenir vos échantillons au laboratoire avec le formulaire de demande d'analyses complété.

Des boîtes spécifiques ou des sachets papiers peuvent être mis gratuitement à votre disposition.

N'hésitez pas à nous solliciter pour leur réalisation et la logistique via le référent sur votre secteur.

LES PRÉLÈVEMENTS DE RAISINS

- Pour un contrôle de maturité / indice de Glories
- Pour l'analyse de la microflore
- Pour la production d'une crème de levures
- Pour une analyse des pesticides

PRÉLÈVEMENT DE RAISINS

POUR UN CONTRÔLE DE MATURITÉ / Indice de Glories

LE MOMENT

Dans l'idéal, les prélèvements doivent commencer à la fin de la véraison pour suivre l'évolution de la maturité des raisins. En fonction des régions viticoles et de la précocité des millésimes, les prélèvements sont effectués entre le mois d'août et septembre.

METHODOLOGIE

- Afin d'avoir des données comparables d'un millésime à l'autre, il est conseillé de faire les prélèvements dans les mêmes parcelles et sur les mêmes pieds de vigne.
- Les prélèvements des raisins doivent être représentatifs de l'ensemble de parcelles du domaine. Prélever sur des parcelles ayant des caractéristiques différentes comme type de sol, exposition, ...
- Prélevez en début de journée quand les raisins sont frais, au maximum une demi-journée avant l'analyse.
- Prélevez 200 baies par parcelle → De toute taille, à tous les niveaux du cep (le haut, le milieu et le bas), la face exposée au soleil et la face interne, sur toute la longueur du rang (éviter les bouts de rang et les rangs de bordure) ainsi que de chaque côté de l'interligne.

CONSERVATION

Les baies prélevées peuvent être conservées dans une poche en plastique hermétique, ou bien dans une boîte en plastique.

Conservez les échantillons au frais. Les échantillons doivent être rapidement expédiés au laboratoire.

Maturité technologique : analyse de l'équilibre de la composante en sucre et en acide du raisin

Maturité phénolique : richesse en polyphénols et extractibilité des anthocyanes

PRÉLÈVEMENT DE RAISINS POUR L'ANALYSE DE LA MICROFLORE

MATÉRIEL

- Sécateurs préalablement nettoyés et désinfectés à l'éthanol à 70% Vol. (réitérer le protocole de nettoyage entre chaque parcelle.)
- Gants
- Sacs de congélation neufs
- Enceinte réfrigérée («glacière» + pack réfrigérant)

PROTOCOLE

Il faut veiller à ce que l'échantillon prélevé soit le plus représentatif de la parcelle à contrôler. Sur l'ensemble de la parcelle, prélever des portions de grappes pour un total de **500 g de raisin**, selon les règles suivantes :

- Sélectionnez des **grappes saines et propres** (absence de pourriture, d'insectes, de terre...)
- Prélevez sur **~25 pieds de vigne** alternativement sur le haut et le bas des grappes et de chaque côté des pieds de vigne en tenant compte de l'orientation géographique et de l'ensoleillement de la parcelle.
- Evitez de prélever les rangs placés aux extrémités de parcelle (rangs non représentatifs) ainsi que les premiers et les derniers pieds de vigne de chaque rang.
- Effectuez une marche aléatoire selon la disposition de la parcelle.

ACHEMINEMENT ÉCHANTILLON

Le prélèvement doit rapidement être acheminé au laboratoire Excell.

Si nécessaire, il peut être stocké 24 heures à 4°C.

Ce prélèvement ne doit être en aucun cas être sulfité ou congelé.

PRÉLÈVEMENT DE RAISINS

POUR LA PRODUCTION D'UNE CRÈME DE LEVURES

MATÉRIEL

- Sécateurs préalablement nettoyés et désinfectés à l'éthanol à 70% Vol. (réitérer le protocole de nettoyage entre chaque parcelle.
- Gants.
- Sacs de congélation neufs
- Enceinte réfrigérée («glacière» + pack réfrigérant)

PROTOCOLE

Il faut veiller à ce que l'échantillon prélevé soit le plus représentatif de la parcelle à contrôler. Sur l'ensemble de la parcelle, prélever des portions de grappes pour un total de **1,5 kg de raisin/hectare**, selon les règles suivantes :

- Sélectionnez des **grappes saines et propres** (absence de pourriture, d'insectes, de terre...)
- Prélevez sur **~25 pieds de vigne** alternativement sur le haut et le bas des grappes et de chaque côté des pieds de vigne en tenant compte de l'orientation géographique et de l'ensoleillement de la parcelle.
- Evitez de prélever les rangs placés aux extrémités de parcelle (rangs non représentatifs) ainsi que les premiers et les derniers pieds de vigne de chaque rang.
- Effectuez une marche aléatoire selon la disposition de la parcelle.

ACHEMINEMENT ÉCHANTILLON

Le prélèvement doit rapidement être acheminé au laboratoire Excell.

Si nécessaire, il peut être stocké 24 heures à 4°C.

Ce prélèvement ne doit être en aucun cas être sulfité ou congelé.

PRÉLÈVEMENT DE RAISINS POUR UNE ANALYSE DES PESTICIDES

MATÉRIEL

- Sécateurs préalablement nettoyés et désinfectés à l'éthanol à 70% Vol. (réitérer le protocole de nettoyage entre chaque parcelle.)
- Gants.
- Sacs de congélation neufs
- Enceinte réfrigérée («glacière» + pack réfrigérant)

PROTOCOLE

Il faut veiller à ce que l'échantillon prélevé soit le plus représentatif de la parcelle à contrôler. Sur l'ensemble de la parcelle, prélever des portions de grappes pour un total de **1kg de raisin**, selon les règles suivantes :

- Sélectionnez des **grappes saines et propres** (absence de pourriture, d'insectes, de terre...)
- Prélevez sur **~50 pieds de vigne** alternativement sur le haut et le bas des grappes et de chaque côté des pieds de vigne en tenant compte de l'orientation géographique et de l'ensoleillement de la parcelle.
- Evitez de prélever les rangs placés aux extrémités de parcelle (rangs non représentatifs) ainsi que les premiers et les derniers pieds de vigne de chaque rang.
- Effectuez une marche aléatoire selon la disposition de la parcelle.

ACHEMINEMENT ÉCHANTILLON

Le prélèvement doit rapidement être acheminé au laboratoire Excell.
Si nécessaire, il peut être stocké 24 heures à 4°C.

LES PRÉLÈVEMENTS DE VINS

- En cuve / en barrique
- Cas particuliers de la recherche de contaminants

PRÉLÈVEMENT DE VINS EN CUVE / EN BARRIQUE

Analyses œnologiques classiques / Analyses microbiologiques

METHODOLOGIE

- L'échantillon ne doit jamais être en vidange dans le flacon de prélèvement.
- Pour des analyses microbiologiques, il est conseillé de faire les prélèvements dans des flacons plastiques stériles à usage unique. Les flacons sont fournis par le laboratoire Excell sur demande. Le matériel de prélèvement, autre que les flacons fournis par Excell, doit être soigneusement nettoyé avant utilisation. L'avinage du matériel de prélèvement est également important.

PRELEVEMENT EN CUVES AU ROBINET DEGUSTATEUR

- Le vin doit être le plus homogène possible au moment de la prise d'échantillon
- Laisser couler environ 5L avant de récupérer le volume souhaité.
- Après prélèvement, le robinet doit être nettoyé.



PRELEVEMENT EN BARRIQUES

- Avinez la pipette avec le vin à prélever avant de prélever le volume souhaité. Prélevez au cœur de la barrique. Refaire l'opération de désinfection et rinçage entre chaque prélèvement.
- Afin que le prélèvement soit représentatif, prélevez plusieurs barriques du lot à analyser et mélanger.



Dans certains cas, des prélèvements au fond de la barrique peuvent être réalisés. Lors des suivis en barrique, il est recommandé de choisir un nombre représentatif de barriques (au moins 10%), de veiller à respecter la proportion de fûts neufs et de fûts usagés et d'amener les fûts prélevés pour toujours échantillonner dessus.

CONSERVATION

Les échantillons doivent être expédiés rapidement au laboratoire. En attendant, les échantillons peuvent être stockés à 4°C pendant 2 à 3 jours.

POINT IMPORTANT

Veillez à la représentativité de l'échantillon par rapport à un lot donné car la façon dont est réalisé le prélèvement conditionne le résultat.

CAS PARTICULIERS DE LA RECHERCHE DE CONTAMINANTS

HALOANISOLÉS-HALOPHENOLS (HA-HP)

MATRICE : Eau du réseau, vin, moût

METHODOLOGIE

- Ouvrez le robinet, laissez couler l'eau stagnée. Dans le cas du moût ou du vin suivez le protocole de prélèvement en cuve/ barrique.
- Prélevez dans des flacons en verre brun minimum 60ml (disponibles au laboratoire sur demande).
- Pour les eaux, ajoutez le stabilisant fourni par Excell (disponible sur demande / 3 gouttes pour 50 mL) afin que les échantillons n'évoluent pas entre leur collecte et l'analyse.
- Couvrez le bouchon avec du papier aluminium et fermez le récipient. Évitez le contact du bouchon avec le plastique.
- L'échantillon doit être rapidement expédié au laboratoire.

Lien vers notre article technique [Eaux de réseau : attention aux risques de TBP ! \(labexcell.com\)](http://labexcell.com)

PHTALATES

MATRICE : Vin

METHODOLOGIE

- Suivez le protocole de prélèvement en cuve/ barrique pour des analyses œnologiques classiques.
- Prélevez 60 ml au minimum dans un contenant en verre (disponibles au laboratoire sur demande).

Pour toute sollicitation veuillez contacter secretariat@labexcell.com

LES ANALYSES DE MATÉRIAUX

- Prélèvement de bouchons
- Prélèvement de bois
- Prélèvement de matériaux de construction

PRÉLÈVEMENT DE BOUCHONS

Contrôle des caractéristiques physico-chimiques et du potentiel contaminant



- Le prélèvement doit porter sur au moins 5 % des emballages individualisés choisi au hasard.
- Le nombre de bouchons à prélever de façon aléatoire est déterminé en accord avec les limites fixées par la norme ISO 2859 sur la base de la taille de l'échantillon à contrôler et en utilisant le niveau de contrôle pour usage général II :

Effectif du lot à contrôler

De 5 000 à 10 000
De 10 001 à 35 000
De 35 001 à 150 000
De 150 001 à 500 000
Au-dessus de 500 000

Nombre de bouchons à prélever

200
315
500
800
1 250

- Une fois que les bouchons ont été sélectionnés, séparer le nombre des bouchons nécessaire aux analyses :
 - Check list achat : 50 bouchons
 - Check list livraison : 50 bouchons
 - Check list contaminants : 20 bouchons
 - Expertise bouteilles bouchées : 12 bouteilles
 - Haloanisoles en migration : 20 bouchons
 - 2 methoxy-3,5 diméthylpyrazine : 10 bouchons
 - Pression hydrostatique : 50 bouchons

POINT IMPORTANT :

Les bouchons doivent être transmis emballés de papier aluminium dans une poche en matière plastique hermétique. Évitez le contact du bouchon avec le plastique.

PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS DE BOIS

TECHNIQUE DE PRÉLÈVEMENT

- Le bois est prélevé superficiellement sur une épaisseur comprise entre 0 et 3 mm environ.
- Quantité à transmettre au laboratoire = 20 g.

MÉTHODOLOGIE ET CONSERVATION

- Le bois est détaché avec un outil adapté (ciseau à bois, lame affûtée, mèche à bois de large diamètre...) ; les prélèvements d'un même lot identifié sont réunis sous la forme d'un seul échantillon qui sera analysé après homogénéisation.
- L'échantillon est recueilli dans une feuille de papier aluminium neuf placée dans une poche en polyéthène (sac congélation alimentaire) à usage unique et expédié au plus vite.
- Identifiez de manière indélébile l'échantillon avec un code simple et court.



Exemples de prélèvements

PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS DE MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

TECHNIQUE DE PRÉLÈVEMENT

- Prélevez des copeaux de matériaux sur 10mm de profondeur à l'aide d'un outil métallique de type ciseaux à bois / burin.
- Quantité à transmettre au laboratoire = 20 g.
- L'échantillon est recueilli dans une feuille de papier aluminium neuf placée dans une poche en polyéthène (sac congélation alimentaire) à usage unique et expédié au plus vite.
- Identifiez de manière indélébile le sac de prélèvement avec un code simple et court.

METHODOLOGIE DE PRÉLÈVEMENT

Le prélèvement sera réalisé au hasard en respectant une norme d'échantillonnage (ISO 2859): plan simple, niveau II, usage général

Effectif du lot	Nombre d'échantillons à prélever
2 à 8	2
9 à 15	3
16 à 25	5
26 à 50	8
51 à 90	13
91 à 150	20
151 à 280	32

excell

L'EXPERTISE ANALYTIQUE

LABORATOIRE EXCELL

25 rue Aristide Bergès

33270 FLOIRAC

secretariat@labexcell.com

05 57 77 96 27

Lundi – Vendredi

8h30-12h30 / 14h-18h

