

## COMPARAISONS INTERLABORATOIRES MICROBIOLOGIE PROGRAMME TECHNIQUE 2019

- \* Comparaisons InterLaboratoires (CIL) organisées par les Œnologues de France
- \* 1 envoi simultané de **2 vins contaminés à des niveaux différents**
- \* 1 flacon de **250ml par vin**
- \* Délai d'analyse des échantillons : **3 semaines**
- \* Rapport de CIL envoyé en **7 jours** ouvrés maximum

**OFFRE DE LANCEMENT 2019  
-15% SUR TOUS LES TARIFS**

### CALENDRIER 2019

	JAN	FEV	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL - AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
<b>19M-1</b>										28 oct. → 15 nov.	
<b>19M-2</b>									28 oct. → 15 nov.		

### PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Type de produit soumis à essai	Domaine des essais	Paramètres analytiques	Résultat	Méthodes
Vins tranquilles (blanc, rosé et rouge)	Analyses microbiologiques	Levures Levures du genre <i>Brettanomyces</i> Bactéries lactiques Bactéries acétiques	Dénombrement exprimé en UFC/ml	Boîtes de pétri qPCR

### TARIFS 2019

	LABORATOIRE FRANCE		LABORATOIRE HORS FRANCE	
Prestation	TARIF ADHÉRENT UCEF <sup>1</sup>	TARIF NON ADHÉRENT <sup>2</sup>	TARIF ADHÉRENT UCEF <sup>1</sup>	TARIF NON ADHÉRENT <sup>2</sup>
<b>CIL 19M-1 + CIL 19M-2</b> 1 flacon de 250ml par vin	<b>320 € HT</b> -15% : <b>272 € HT</b>	<b>380 € HT</b> -15% : <b>323 € HT</b>	<b>420 € net de taxe</b> -15% : <b>357 € net de taxe</b>	<b>500 € net de taxe</b> -15% : <b>425 € net de taxe</b>
<b>RÉUNION TECHNIQUE incluse dans l'inscription (Juin 2019 – Paris)</b> - Présentation des CIL Microbiologie et de leur fonctionnement - - Rappel des Bonnes Pratiques concernant les analyses microbiologiques (conservation des échantillons, milieux et techniques à utiliser, ...) - <i>La réalisation de cette journée est subordonnée à un nombre minimum d'inscrits.</i>				

**POUR PARTICIPER À NOS COMPARAISONS INTERLABORATOIRES, MERCI DE NOUS RETOURNER LE BULLETIN D'INSCRIPTION COMPLÉTÉ, ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT.**

### SOUS-TRAITANTS ET FOURNISSEURS 2019

Embouteillage – Conditionnement :

**IFV Nantes**  
Château de la Frémoire  
44 120 Vertou

Laboratoire référent :

**Sica L.A.C.O. / C.R.E.D.O.**  
Espace Médicis  
Le Château  
26 790 Suze-La-Rousse

Transporteur :

**TNT National**  
☎ : 0825 033 033 - 🌐 : [www.tnt.fr](http://www.tnt.fr)

**TNT International**  
☎ : 0825 071 071 - 🌐 : [www.tnt.fr](http://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](mailto:chaine-analyses@oenologuesdefrance.fr)

**Marie ALSINA**  
Coordinateur CIL  
Responsable qualité

**Philippe CAILLAUD**  
Statisticien

**Sophie PALLAS**  
Directrice Générale des  
Services

**Laurent MASSINI**  
Microbiologiste  
Resp. Technique des CIL Microbiologie

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 et envoyée par email, fait foi (<http://analyse.oenologuesdefrance.fr/>).

<sup>1</sup> Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UCEF

<sup>2</sup> Laboratoire sans œnologue adhérent à l'UCEF