

## COMPARAISONS INTERLABORATOIRES VINS PROGRAMME TECHNIQUE 2019

- ✱ **Comparaisons InterLaboratoires (CIL)** organisées par la Chaîne d'analyses des Oenologues de France **depuis 1981**
  - ✱ Plus de **230 participants** dans **11 pays**
  - ✱ Campagne annuelle de **Janvier à Décembre** (selon calendrier défini ci-après)
  - ✱ **8 vins tranquilles** (blanc, rosé, rouge) - **2 vins effervescents**<sup>1</sup> (brut et demi-sec) - **1 jus de raisin**<sup>1</sup> - **2 vins liquoreux**<sup>1-2</sup> (<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 2018 : **4 jours ouvrés**

### CALENDRIER 2019

	JAN	FEV	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL - AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
<b>Campagne annuelle de Janvier à Décembre – 8 vins tranquilles</b>											
Vin rouge		19-1 28 janv → 08 fev				19-5 17 → 28 juin		19-6 02 → 13 sept			
Vin blanc moelleux			19-2 04 → 15 mars								
Vin rosé				19-3 08 → 19 avril					19-7 14 → 25 oct		
Vin blanc sec					19-4 13 → 24 mai					19-8 18 → 29 nov	
<b>CIL complémentaires – non comprises dans l'abonnement 8 CIL vins tranquilles</b>											
Vin effervescent				BRUT 19-EFF-1 08 → 19 avril					DEMI-SEC 19-EFF-2 14 → 25 oct		
Vin blanc liquoreux <sup>2</sup>						> 100g/l 19-LIQ-1 17 → 28 juin				< 100g/l 19-LIQ-2 18 → 29 nov	
Jus de raisin							19-JUS 08 juil. → 23 août				

### PARAMÈTRES 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 similaires aux plages analysées en routine par les laboratoires.

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
<b>Vin tranquille</b> <b>Vin effervescent</b> <b>Vin blanc liquoreux<sup>2</sup></b>	Titre Alcoométrique Volumique ; Masse Volumique à 20 °C ; Acidité Totale ; Acidité Volatile ; Acide Acétique ; SO <sub>2</sub> Libre ; SO <sub>2</sub> Total ; pH ; Sucres Réducteurs ; Sucres Totaux <sup>3</sup> ; Fer ; Cuivre ; DO 420 ; DO 520 ; DO 620 ; Intensité colorante <sup>3</sup> ; Indice de Folin ; DO 280 ; CO <sub>2</sub> ; Acide L-Malique ; Acide L-Lactique ; Acide Lactique Total <sup>3</sup> ; Acide Tartrique ; Glucose + Fructose ; Acide Sorbique ; Sodium ; Potassium ; Calcium ; Température de Saturation ; Extrait Sec Total ; Acide Gluconique ; Acide ascorbique ; Turbidité ; Surpression (effervescents uniquement) <span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span> <b>Nouveautés 2019 : Anthocyanes<sup>3</sup> ; Clarté L*<sup>3</sup> ; Composante rouge/vert a*<sup>3</sup> ; Composante bleu/jaune b*<sup>3</sup> (CIELab)</b>
<b>Jus de raisin</b>	Masse Volumique à 20 °C ; Degré Brix <sup>3</sup> ; Indice de réfraction <sup>3</sup> ; Sucres Réducteurs ; Glucose + Fructose ; SO <sub>2</sub> Total ; pH ; Acidité Totale ; Acide L-Malique ; Acide Tartrique ; Acide Gluconique ; Calcium ; Cuivre ; Fer ; Magnésium <sup>3</sup> ; Potassium ; Sodium ; DO 280 ; DO 420 ; DO 520 ; DO 620 ; Intensité colorante <sup>3</sup> ; Azote assimilable ; Azote alpha aminé <sup>3</sup> ; Azote ammoniacal <sup>3</sup> ; Turbidité <span style="color: red; font-weight: bold;">NEW</span> <b>Nouveautés 2019 : Anthocyanes<sup>3</sup> ; Clarté L*<sup>3</sup> ; Composante rouge/vert a*<sup>3</sup> ; Composante bleu/jaune b*<sup>3</sup> (CIELab)</b>

<sup>1</sup> CIL Complémentaires – non comprises dans l'abonnement 8 CIL vins tranquilles

<sup>2</sup> CIL organisées hors accréditation COFRAC

<sup>3</sup> Paramètres hors accréditation COFRAC

## TARIFS 2019

Prestation	LABORATOIRE FRANCE		LABORATOIRE HORS FRANCE	
	TARIF ADHÉRENT UOEF <sup>4</sup>	TARIF NON ADHÉRENT <sup>5</sup>	TARIF ADHÉRENT UOEF <sup>4</sup>	TARIF NON ADHÉRENT <sup>5</sup>
<b>Tarif 8 CIL vins tranquilles</b> (CIL 19-1 à 19-8)	<b>615 € HT</b>	<b>740 € HT</b>	<b>850 € net de taxe</b>	<b>990 € net de taxe</b>
<b>Tarif 1 CIL vins tranquilles</b> (CIL 19-1 à 19-8)	<b>80 € HT</b>	<b>100 € HT</b>	<b>110 € net de taxe</b>	<b>130 € net de taxe</b>
<b>Tarif 1 CIL complémentaire</b> <i>Effervescent – Jus de raisin</i> <i>– Liquoreux</i>	<b>49 € HT</b>		<b>60,50 € net de taxe</b>	

Vous pouvez vous inscrire au nombre de CIL que vous désirez.

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

ÉCHANTILLONS SUPPLÉMENTAIRES	
<b>Tarif 1 échantillon supplémentaire</b> (CIL 19-1 à 19-8)	<b>26 € HT</b> / <b>50,50 € net de taxe</b>
<b>Tarif 1 échantillon supplémentaire</b> <i>Effervescent – Jus de raisin</i> <i>– Liquoreux</i>	<b>49 € HT</b> / <b>60,50 € net de taxe</b>

Inscription possible en cours d'année.

**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 :

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

Laboratoires référents :

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

Transporteur :

<b>TNT National</b> ☎ : 0825 033 033 - 🌐 : www.tnt.fr	<b>TNT International</b> ☎ : 0825 071 071 - 🌐 : www.tnt.fr
--	---

## CONTACT

**Marie ALSINA**  
Coordinateur OCIL  
Responsable qualité

**Philippe CAILLAUD**  
Statisticien

**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)

**Andrée JOVINE** - Œnologue  
Responsable de la Commission Laboratoires  
Responsable Technique des CIL

**Sica L.A.C.O. / C.R.E.D.O.**  
Espace Médicis – Le Château - 26 790 SUZE-LA-ROUSSE  
☎ : +33 (0)4.75.97.21.46 - 📧 : [a.jovine@laco-laboratoire.com](mailto:a.jovine@laco-laboratoire.com)

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>4</sup> Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UOEF en 2018 ayant réglé sa cotisation avant le 1<sup>er</sup> décembre 2018

<sup>5</sup> Laboratoire sans œnologue adhérent à l'UOEF en 2018