

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0657 rév. 9**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :  
*The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :*

**VINEO CONSEILS**  
N° SIREN : 350102844

Satisfait aux exigences de la norme  
*Fulfils the requirements of the standard*

**NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :*

**AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)*

réalisées par / *performed by :*

**VINEO ANALYSES ET CONSEILS**  
**14, rue Buffon**  
**21200 BEAUNE**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe  
*and precisely described in the attached technical appendix*

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/CEI 17025 : 2005 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009).

*Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated january 2009).*

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

*Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.*

Date de prise d'effet / *granting date* : **30/11/2017**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/03/2020**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*  
La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*The Pole Manager,*

**Safaa KOBBI ABIL**

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.

*This certificate is only valid if associated with the technical appendix.*

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

*The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0657 Rév 8.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0657 [Rév 8](#).*

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.

*The Cofrac's liability applies only to the french text.*

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS

Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0657 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**VINEO ANALYSES ET CONSEILS**  
**14, rue Buffon**  
**21200 BEAUNE**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE D'OENOLOGIE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

#### Portée flexible FLEX1

<b>Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Glucose, Fructose	Méthode manuelle enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

*Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.*

**Portée fixe**

<b>Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins et moûts	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.MV.DE
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AT.TIT
Vins et moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.PH.PM
Vins et moûts	Recherche acide malique	Chromatographie papier	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AM.CP
Vins	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AS.CP
Vins	Recherche diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.DM.CP
Vins	SO2 libre	Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.SO2l.SUL
Vins	SO2 total	Hydrolyse alcaline iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.SO2t.SUL
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline iodométrie manuelle Ripper automatisé	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.SO2t.CRI
Vins	Saccharose	Défécation Hydrolyse - Réduction d'une solution cupro-alcaline en présence de ferrocyanure de potassium	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.Sac.D-H-R
Vins	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.GF.EA
Vins	Acide L- malique	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AM.EA
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AAc.EA
Vins	Acidité volatile calculée De 0 à 16,73 meq.L <sup>-1</sup>	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AV.EA
Vins	Acide L-lactique	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AL.EA
Vins	Glucose, fructose, saccharose	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.ST.EA

<b>Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins effervescents Glucose + Fructose 0 à 50 g.L <sup>-1</sup>	Titre alcoométrique volumique De 11,00 à 12,50 % vol	I.R.T.F	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.TAV.IRTF
Vins tranquilles Glucose + Fructose < 15 g.L <sup>-1</sup>  Vins effervescents 0 à 50 g.L <sup>-1</sup>	Acidité totale De 60 à 125 meq.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AT.IRTF
Vins tranquilles Vins secs Glucose + Fructose < 15 g.L <sup>-1</sup>	Titre alcoométrique volumique De 11,0 à 14,5 % vol	I.R.T.F	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.TAV.IRTF
Vins tranquilles Vins secs Glucose + Fructose < 15 g.L <sup>-1</sup>	Acidité volatile De 4 à 20,40 meq. L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.AV.IRTF
Vins tranquilles Vins secs Glucose + Fructose < 15 g.L <sup>-1</sup>	Glucose, fructose De 0 à 15,0 g.L <sup>-1</sup>	I.R.T.F	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.GF.IRTF
Vins tranquilles Vins secs Glucose + Fructose < 15 g.L <sup>-1</sup>	Masse volumique De 0,986 à 1,000 g.cm <sup>-3</sup>	I.R.T.F	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.2V.MV.IRTF

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

### **Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Densimétrie électronique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Masse volumique et Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie (indicateur rouge de phénol + Carmin d'indigo)	Recueil BS de l'O.I.V

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

## Portée fixe

<b>Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Densimétrie électronique	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.TAV.DIST
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Masse volumique et Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.MV.DE
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie (indicateur rouge de phénol + Carmin d'indigo)	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.AT.TIT
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + Titrimétrie	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.AV.TIT
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Calcul par différence acidité totale et acidité volatile	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.AF.CAL
Boissons spiritueuses	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.PH.POT
Boissons spiritueuses	Sucres totaux	Hydrolyse – Défécation Réduction d'une solution cupro-alkaline en présence de ferrocyanure de potassium	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.Sac.D-H-R
Boissons spiritueuses 0 à 100 g/l	Glucose, Fructose, Saccharose	Méthode automatisée enzymatique Spectrophotométrique UV-Visible	Méthode interne TECH.3.GEST.1.FICH.3A.SGF.EA

*Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.*

*# Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).*

Date de prise d'effet : **30/11/2017** Date de fin de validité : **31/03/2020**

La Responsable d'Accréditation Pilote  
*The Pilot Accreditation Manager*

**Emilie LE CALVEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0657 Rév. 8.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS  
Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)