



Nos méthodes – Unsere Methoden – I nostri metodi – Our methods

Matrices : Vins, moûts de raisins

[A] = méthode accréditée, Agroscope, Qualité des vins, N° registre STS 0223

Statut	Méthode d'essai - technique
[A]	Masse volumique, densimétrie
[A]	Dosage de l'alcool dans les vins, distillation et densimétrie
[A]	Calcul de l'extrait sec total selon Tabarié
[A]	Mesure du pH
[A]	Dosage de l'acidité totale titrable, acidimétrie
[A]	Dosage de l'acidité volatile, distillation et acidimétrie
[A]	Calcul de l'acidité fixe titrable
[A]	Dosage des sucres réducteurs, oxydimétrie
	Dosage du saccharose, méthode enzymatique
[A]	Dosage de l'anhydride sulfureux libre, méthode rapide, oxydimétrie
[A]	Dosage de l'anhydride sulfureux total, méthode rapide, oxydimétrie
[A]	Mesure de l'indice réfractométrique, réfractométrie
[A]	Dosage de l'acide citrique, méthode enzymatique
	Recherche des acides organiques, par chromatographie sur couche mince
	Détermination de l'indice phénols totaux, photométrie
	Mesure de la couleur, photométrie
[A]	Dosage des cendres, gravimétrie
	Dosage de l'anhydride carbonique dans les vins tranquilles (surpression inférieure à 0,5 bars), titrimétrie
	Dosage de l'anhydride carbonique dans les vins pétillants (surpression supérieure à 0,5 bars), titrimétrie
	Mesure de l'activité laccase, photométrie
	Estimation du pouvoir antioxydant des vins et eaux-de-vie, photométrie
	Dosage de l'acétaldéhyde, méthode enzymatique
	Dosage du glycosyl-glucose. méthode enzymatique
[A]	Dosage de l'acide L-malique, méthode enzymatique
[A]	Dosage du glycérol, méthode enzymatique
	Dosage des anthocyanes, photométrie
[A]	Dosage du glucose et du fructose, méthode enzymatique
[A]	Dosage de l'acide tartrique, photométrie
	Dosage du Fer, photométrie
	Dosage du Cuivres, photométrie
	Dosage du SO2 libre, photométrie
	Dosage du SO2 total, photométrie



	Dénombrement des micro-organismes par culture sur membrane après filtration
	Dosage du SO ₂ libre, méthode Frantz Paul, oxydimétrie
	Dosage du SO ₂ total, méthode Frantz Paul, oxydimétrie
	Dosage de l'ammoniaque, méthode enzymatique
	Dosage des chlorures, photométrie
	Dosage des sulfates, turbidimétrie
	Dosage de l'acide acétique, méthode enzymatique
	Dosage de l'acide succinique, méthode enzymatique
	Dosage de l'azote aminé assimilable, photométrie
	Dosage du Calcium, photométrie
	Dosage de l'acide D-gluconique, méthode enzymatique
	Dosage de l'éthanol, méthode enzymatique
	Dosage du glutathion, photométrie
	Dosage de l'indice de Folin, photométrie
	Dosage de l'acide L-lactique, méthode enzymatique
	Dosage du Potassium, photométrie
	Détermination du profil des anthocyanes dans les vins par HPLC
	Dosage de l'acide sorbique et de la natamycine dans les vins par HPLC/DAD/MS-MS
	Dosage des acides aminés dans les moûts et les vins. Méthode LC-MS/MS
	Dosage du glutathion dans les moûts et les vins (GSH, GSSG, GSSO ₃ H). Méthode LC-MS/MS
	Dosage ou détermination du profil des composés volatils des vins. Méthode GC

Programme WineScan (FTIR - spectrométrie infrarouge)

Vins secs	Ethanol%, Extrait sec, pH, Ac. totale, Ac. volatile, Ac. tartrique, Ac. malique, Ac. L-lactique, Glucose+Fructose, Glycérol, Anthocyanes, indice Folin
[Vins doux]	Ethanol%, pH, Ac. totale, Ac. volatile, Ac. tartrique, Ac. malique, Glucose+Fructose,
Raisins/ moûts	Ind. Réfr Brix, Densité°Oe, azote assimilable, pH, Ac. totale, Ac. volatile, Ac. tartrique, Ac. malique,

* prestations effectuées pour des clients externes sur mandat uniquement

Contact: S. Belcher, Agroscope, CP 1012, 1260 Nyon 1
Tél direct +41 58 460 43 36, fax, +41 22 362 13 25
Email sandrine.belcher@agroscope.admin.ch
www.agroscope.admin.ch