

Analyses – Tarifs 2025

PRESTATIONS	PRIX/ÉCHANTILLON (CHF)	MÉTHODE
-------------	------------------------	---------

ANALYSES CHIMIQUES

Analyses de base : pH, ac. tot, ac malique, ac. lactique, ac acétique, glucose-fructose, glycérol, alcool, ac. tartrique	17.-	IRTF
S02 libre	8.-	Iodométrie
S02 total	16.-	Iodométrie
S02 libre + S02 total	23.-	Iodométrie
Alcool (pour étiquette)	15.-	Infra rouge
Alcool (méthode officielle par distillation)	28.-	Distillation
Analyses pour mise en bouteilles : pH, ac. tot, ac. malique, ac. lactique, ac acétique, glucose- fructose+ alcool + S02 libre + S02 total	52.-	Enzymatique / Titrimétrie / Iodométrie
Cuivre	18.-	Colorimétrie
Potassium	18.-	Colorimétrie
Calcium	18.-	Colorimétrie
Fer	18.-	Colorimétrie
Analyses concours CH	27.50	

STABILITÉS

Stabilité protéique par prostab	28.-	Photométrie
Stabilité tartrique	50.-	Conductivité
Stabilité tartrique + Calcium + ac tartrique	70.-	

MICROBIOLOGIE

Microscopie	27.-	
Sniff Brett	27.-	
Culture en boîte de pétris	30.-	

SENSORIEL

Collage en laboratoire (sans la présence du client)	53.-	
Dégustation contrôle qualité	20.-	
Conseil en cave	h / 155.-	
Conseil en laboratoire	h / 125.-	
Contrôle avant mise	h / 125.-	
Conseil téléphonique à la suite d'analyses et/ou de dégustations	h / 125.-	

Autres paramètres sur demande. Résidus de pesticides, TCA-TCB, Phénols volatil, etc...

Oenoconcept.ch

Rte du Verney 20 A
1070 Puidoux
Switzerland

+41 21 806 21 57
labo@oenoconcept.ch
www.oenoconcept.ch



Oenoconcept.ch
LABORATOIRE CONSEIL