



Nous sommes ravis que vous effectuiez vos analyses de vin avec nous ! Afin d'obtenir des résultats précis, nous vous prions de bien vouloir respecter les instructions relatives au prélèvement et à l'envoi des échantillons.

1. Prise d'échantillons

- Utilisez un flacon propre, avec fermeture étanche d'une capacité min de 200ml. Les flacons d'analyses précédentes sont idéales
- Rincez le flacon plusieurs fois avec le vin à analyser. N'utilisez aucun savon ou autre produit de nettoyage
- Remplissez le flacon pleinement pour éviter une oxydation ou altération du vin

2. Etiquetage de l'échantillon

(voir page 4 du PDF):

- Code client (voir page 5 du PDF)
- Date de prélèvement
- Cépage (voir page 5 du PDF)
- Code de cuve (voir page 5 du PDF)
- Millésime
- Type d'analyses voulues

3. Remplis le formulaire avec toutes les informations pertinentes:

- A – Choix des analyses souhaitées
- B – Date de la prise d'échantillon
- C – Informations sur l'expéditeur
- D – Confirmation de l'ordre (signature et date)

4. Emballage des échantillons

- Utilisez un emballage résistant aux chocs (par exemple un carton avec des matériaux de rembourrage ou un emballage spécial pour bouteilles)
- Joignez à l'envoi le formulaire de demande d'analyses dûment rempli (voir au verso de cette notice)

5. Expédition des échantillons

Envoyez le colis directement au laboratoire à l'adresse suivante : Oenoconcept.ch Sàrl, Route du Verney 20A, CH-1070 Puidoux

«En cas de question, nous restons volontiers à votre disposition.»

Oenoconcept.ch

Route du Verney 20A
1070 Puidoux
+41 21 806 21 57
labo@oenoconcept.ch
www.oenoconcept.ch



Oenoconcept.ch
LABORATOIRE CONSEIL

Demande d'analyses

Merci de remplir lisiblement !

A. Analyses

Base	Stabilité protéique
Base élargie	Stabilité tartrique
FML	Acide tartrique
Alcool étiquette	Calcium
Mise en bouteilles	Cuivre
Microscopie	Sniff Brett
SO ₂ libre	Concours CH
SO ₂ total	Autre:

B. Date de prélèvement

Date: _____

C. Informations de l'expéditeur

Domaine: _____

Interlocuteur: _____

Rue: _____

NPA: _____

E-Mail: _____

Téléphone: _____

D. Confirmation de l'ordre

Date: _____

Signature: _____

Analyser. Comprendre. Optimiser.

L'analyse démontre ce dont votre vin a réellement besoin.
Optimisez de manière ciblée – avec **Oenoconcept**.



Tarifs Demande d'analyse

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

ANALYSES CHIMIQUES

Base (pH, Acidité totale, Acide malique, Acide lactique, Acide acétique, Glucose+Fructose)	15.50	
Base élargie (pH, Acidité totale, Acide malique, Acide lactique, Acide acétique, Glucose+Fructose, Acide tartrique, Alcool, Glycérol)	17.-	
Alcool étiquette	15.-	Infra rouge
Mise en bouteilles (Base, Alcool, SO2 libre, SO2 total)	52.-	Enzymatique / Titrimétrie / Iodométrie
SO2 libre	8.-	Titrimétrie
SO2 total	16.-	Titrimétrie
Calcium	18.-	Colorimétrie
Cuivre	18.-	Colorimétrie
Concours CH (Acidité totale, Sucre, Alcool)	27.50	
FML	10.-	

STABILITÉS

Stabilité protéique	28.-	Photométrie
Stabilité tartrique	50.-	Conductivité
Acide tartrique	15.-	

MICROBIOLOGIE

Microscopie	27.-	
Sniff Brett	27.-	

Autres paramètres sur demande.

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

Etiquetage de l'échantillon

Merci d'utiliser les modèles ci-dessous !

	Laboratoire Conseil	
Code client: _____	Date échantillon: _____	
Code cépage: _____	Cuve n°: _____	mill.: _____
Base	SO2 libre	Cuivre
Base élargie	SO2 total	Sniff Brett
FML	Stabilité protéique	Concours CH
Alcool étiquette	Stabilité tartrique	Autre: _____
Mise en btes	Acide tartrique	_____
Microscopie	Calcium	_____
Denoconcept.ch, Route du Verney 20A, CH-1070 Puidoux		
		

	Laboratoire Conseil	
Code client: _____	Date échantillon: _____	
Code cépage: _____	Cuve n°: _____	mill.: _____
Base	SO2 libre	Cuivre
Base élargie	SO2 total	Sniff Brett
FML	Stabilité protéique	Concours CH
Alcool étiquette	Stabilité tartrique	Autre: _____
Mise en btes	Acide tartrique	_____
Microscopie	Calcium	_____
Denoconcept.ch, Route du Verney 20A, CH-1070 Puidoux		
		

	Laboratoire Conseil	
Code client: _____	Date échantillon: _____	
Code cépage: _____	Cuve n°: _____	mill.: _____
Base	SO2 libre	Cuivre
Base élargie	SO2 total	Sniff Brett
FML	Stabilité protéique	Concours CH
Alcool étiquette	Stabilité tartrique	Autre: _____
Mise en btes	Acide tartrique	_____
Microscopie	Calcium	_____
Denoconcept.ch, Route du Verney 20A, CH-1070 Puidoux		
		

	Laboratoire Conseil	
Code client: _____	Date échantillon: _____	
Code cépage: _____	Cuve n°: _____	mill.: _____
Base	SO2 libre	Cuivre
Base élargie	SO2 total	Sniff Brett
FML	Stabilité protéique	Concours CH
Alcool étiquette	Stabilité tartrique	Autre: _____
Mise en btes	Acide tartrique	_____
Microscopie	Calcium	_____
Denoconcept.ch, Route du Verney 20A, CH-1070 Puidoux		
		

	Laboratoire Conseil	
Code client: _____	Date échantillon: _____	
Code cépage: _____	Cuve n°: _____	mill.: _____
Base	SO2 libre	Cuivre
Base élargie	SO2 total	Sniff Brett
FML	Stabilité protéique	Concours CH
Alcool étiquette	Stabilité tartrique	Autre: _____
Mise en btes	Acide tartrique	_____
Microscopie	Calcium	_____
Denoconcept.ch, Route du Verney 20A, CH-1070 Puidoux		
		

	Laboratoire Conseil	
Code client: _____	Date échantillon: _____	
Code cépage: _____	Cuve n°: _____	mill.: _____
Base	SO2 libre	Cuivre
Base élargie	SO2 total	Sniff Brett
FML	Stabilité protéique	Concours CH
Alcool étiquette	Stabilité tartrique	Autre: _____
Mise en btes	Acide tartrique	_____
Microscopie	Calcium	_____
Denoconcept.ch, Route du Verney 20A, CH-1070 Puidoux		
		

Tableau des codes clients, type de vin et cépage

CODE CLIENT

NOM DU CLIENT :	CODE :
KelleR LaurencE	KRLE

CODE DE CUVE

TYPE DE RÉSERVOIR :	CODE :
Amphore	A
Barrique	B
Bonbonne	BB
Chapeau Flottant	CF
OEuf	O
Vase	V

VINIFICATIONS SPÉCIALES

TYPE DE VINIFICATION :	CODE :
Doux	DX
Liquoreux	LX
Mousseux	MX
Muté	ME

SPECIAUX

CATÉGORIE SPÉCIALE :	CODE :
Cidre	CE
Hydromel	HL
Spiritueux	SX

ROSE

CÉPAGE ROSÉ :	CODE :
Blanc de Noir	BdN
OEil de Perdrix	OP
Perdrix blanche	PXB
Rosé	RO
Rosé de Gamay	RGY
Rosé de Pinot	RPN

BLANCS

CÉPAGE BLANC :	CODE :
Aligoté	AL
Altesse	AT
Amigne	AM
Assemblage blanc	ASB
Cabernet Blanc	CTB
Chardonnay	CY
Charmont	CM
Chasselas ou Fendant	CH
Chenin blanc	CB
Completer	CO
Divona	DA
Doral	DL
Ermitage	EG
Freiburger	FR
Freiseimer	FS
Gewürztraminer	GW
Humagne Blanche	HB
Johanniter	JR
Kernling	KG
Muscaris	MS
Muscat	MU
Nobling	NG
Païen/Savagnin/Heida	PSH
Petite Arvine	PA
Pinot Blanc	PBL
Pinot Gris	PGS
Riesling	RG
RieslingxSylvaner	RS
Sauvignac	SC
Sauvignon Blanc	SB
Sémillon	SN
Seyval	SL
Solaris	SS
Souvignier Gris	SG
Sylvaner/Joahnnisberg	SR
Traminer	TR
Viognier	VR

ROUGES

CÉPAGE ROUGE :	CODE :
Ancelotta	AA
Assemblage rouge	ASR
Cabernet Dorsa	CTD
Cabernet Franc	CTF
Cabernet Jura	CTJ
Cabernet MitoS	CTM
Cabernet Noir	CTN
Cabernet Sauvignon	CTS
Carminoir	CR
Cornalin	CN
Dakapo	DP
Diolinoir	DR
Divico	DI
Dornfelder	DO
Dunkelfelder	DK
Galotta	GA
Gamaret	GT
GamaretGaranoir	GG
Gamaret Mara	GM
Gamay	GY
Garanoir	GR
Humagne rouge	HR
Interspécifique	IE
Malbec	MC
Mara	MA
Merlot	MT
Mondeuse	MD
Muscat Noir	MUN
Pinot Gamay	PGY
Pinot Noir	PN
Plant Robert	PTR
Regent	RT
Syrah	SH
Vin de pays	VdP
Zweigelt	ZT