Le Suivi Œnologique

Proximité & Distinction

IOC

Révélons votre différence

Grâce à son réseau de 7 laboratoires et à son équipe de 32 œnologues dans l'ensemble des vignobles français, l'IOC a acquis une expertise qui s'enrichit chaque jour. Celle-ci est mise à votre service pour l'élaboration de vos vins tranquilles et effervescents, afin d'atteindre les objectifs qualitatifs et organoleptiques que vous souhaitez.

Le Conseil Œnologique

Nous vous proposons un accompagnement personnalisé : chaque vinificateur est unique, nous sommes à l'écoute de vos attentes et nous vous aidons à atteindre vos objectifs en révélant la typicité de votre vin.

Grâce à nos équipes et notre présence dans toutes les régions viticoles du monde, nous sommes en mesure de répondre à la diversité des situations rencontrées. Nous saurons trouver avec vous l'itinéraire œnologique qui vous correspond.

Nous mettons tout en œuvre pour établir une relation de confiance entre vous et votre œnologue, indispensable aux plus belles réussites.

Les Analyses Œnologiques

Analyses usuelles

MATURITÉ DES RAISINS*

La maturité phénolique et la teneur en tanins des raisins sont des éléments décisifs quant au choix de vinification que vous effectuerez. Une bonne connaissance de ces paramètres vous permettra d'adapter votre vinification en fonction du produit final que vous souhaitez obtenir.

- Indice de Polyphénols totaux
- Poids de 200 baies
- Anthocyanes
- Tanins
- Indice d'Ethanol
- Indice de Gélatine
- Indice HCl
- Maturité phénolique globale

AUX VENDANGES

Pour un suivi optimal de vos macérations et fermentations.
Analyses sur moût :

- Sucres
- Titre alcoométrique volumique probable
- Acidité totale
- Acide malique
- Acide tartrique
- pH
- SO_2 libre
- SO_2 total
- Azote ammoniacal
- Azote aminé
- Azote assimilable
- Acide gluconique
- Potassium
- Densité
- Turbidité
- Acide acétique

TOUTE L'ANNÉE

Pour le travail, la maîtrise et le suivi des vins.

ACIDITÉ

- Acidité totale
- pH
- Acide tartrique
- Acide malique
- Acide lactique
- Acide citrique*
- Evolution malolactique
- Acidité volatile
- Acide acétique

ADDITIFS ET CONSERVATEURS

- SO_2 actif
- SO_2 libre
- SO_2 combiné
- SO_2 total
- Acide ascorbique
- Acide salicylique
- Acide sorbique
- Acide métatartrique*

CARACTÉRISTIQUES «PHYSIQUES»

- Cendres*
- Extrait sec
- Densité
- Masse volumique
- Conductivité
- Turbidité
- Indice de colmatage
- Température de saturation
- Tenue au froid
- Tenue à l'air
- Test minicontact
- Analyses de particules*
- Test protéines

ALCOOLS

- Titre alcool volumique
- Titre alcool en puissance
- Méthanol*
- Alcools supérieurs*

SUCRES

- Substances réductrices
- Glucose-Fructose
- Fructose
- Saccharose

COULEUR

- Anthocyanes*
- DO 280 / IPT
- DO 320
- DO 420
- DO 520
- DO 620
- Intensité colorante
- Nuance
- Teinte

IONS ET MINÉRAUX

- Fer
- Cuivre
- Potassium
- Calcium
- Sulfates*
- Chlorures

GAZ

- CO_2 dissous
- O_2 dissous
- Surpression

DIVERS*

- Allergènes
- Analyses nutritionnelles
- Diglucoside du malvidol
- Ethanal
- Troubles et dépôts

* Selon les laboratoires.
Nous pouvons envoyer vos échantillons pour des analyses spécifiques dans les différents laboratoires de notre groupe, les délais

Analyses spécifiques

CONTAMINANTS*

De nombreux contaminants sont à l'origine de déviations organoleptiques qui peuvent se révéler néfastes pour vos vins.

Il est important de les détecter au plus tôt afin d'éviter la contamination de toute votre production.

- Haloanisoles
- Halophénols
- Lindane
- Pesticides
- Plomb et autres métaux
- Alcool Benzylique
- BTEX
- Di éthylène glycol
- Mono éthylène glycol
- Mono propylène glycol
- Hydrocarbures saturés (Recherche)
- Ochratoxine A
- Hydrocarbures aromatiques polycycliques
- Pesticides organochlorés dans liège
- Phtalates
- Solvants halogénés
- Géosmine
- Pyrazines
- Amines biogènes
- Phénols volatils

MICROBIOLOGIE

- Numération de levures
- Dénombrement de *Brettanomyces*
- Examen microscopique
- Dénombrement Bactéries acétiques
- Dénombrement Bactéries lactiques
- Dénombrement Moisissures
- RT-qPCR*

BOUCHAGE / CONDITIONNEMENT*

BOUCHONS

- Type / Marquage / Fabricant (Signe)
- Diamètre au débouchage haut / bas
- Diamètre à l'état sec haut / bas
- Nombre de couches de croissance
- Poids humide au débouchage / Poids sec
- Taux d'hydratation / Humidité par électrode
- Examen visuel extérieur / intérieur
- Examen de l'intégrité du bouchon
- Longueur / Largeur
- Test goût de bouchon (sur vin blanc)
- Contrôle des poussières de liège
- Test résidus oxydants
- Test de migration par capillarité

BOUTEILLES

- Marque / Type
- Hauteur de remplissage / Contenance / Moule
- Diamètre du col à 3 mm, à 45 mm
- Aspect
- Niveau enfoncement du bouchon
- Niveau de remplissage à 20 °C / Creux

TESTS MÉCANIQUES

- Indice d'étanchéité
- Force d'extraction

Expertise et litige post mise*

peuvent être différents suivant la période de l'année.

Les Laboratoires

Nos 7 laboratoires disposent de nombreux outils pour les analyses œnologiques, des plus courantes aux plus spécifiques.
Notre politique d'investissement nous permet d'utiliser du matériel d'analyse à la pointe de la technologie.

De plus, la recherche de l'amélioration continue, tant dans la mise en oeuvre des systèmes qualité que dans la formation de notre personnel, vous assure une prestation de qualité.

FOCUS SUR UNE TECHNOLOGIE DE POINTE

Nous sommes équipés dans notre laboratoire de Nuits Saint Georges d'un appareillage de RT-qPCR, technique de biologie moléculaire qui consiste à amplifier une séquence d'ADN de telle manière qu'il devient alors possible de la détecter.
En ciblant une séquence d'ADN d'un microorganisme, puis en l'amplifiant, on parvient à quantifier spécifiquement la présence de ce microorganisme dans un vin ou un moût.

Appliqué à la recherche des levures de contamination du genre *Brettanomyces*, cette technologie permet des résultats rapides, précis et très fiables.

Pour répondre à vos obligations réglementaires et pour l'export, 5 laboratoires sont accrédités par le COFRAC, agréés par la DGCCRF et habilités par l'INAO.

Notre équipe de 32 œnologues et 13 techniciens de laboratoire permet un traitement des échantillons et une interprétation des résultats rapides et efficaces.

Autres prestations*

Nous vous proposons également une multitude d'autres prestations pouvant répondre à vos besoins :

ESSAIS

- de collage
- de dosage (vins effervescents)
- CMC
- de filtration
- de déferrage

MATÉRIEL (PRESTATIONS / LOCATION / VENTE)

- Désoxygénation
- Micro-oxygénation
- Carbonication
- Décarbonication
- Sonde O_2 dissous
- ATPmétrie

DE LA VIGNE AU VIN

- Dégustation des baies
- Visite pré-vendanges des vignes
- Sélection parcellaire
- Rédaction d'avis de dégustation pour l'élaboration de vos argumentaires

AUTRES

- Rédaction cahier des charges pour les fournisseurs
- Audits
- Formations

* Selon les laboratoires.

Nos laboratoires

1 9 rue du Commerce
51350 CORMONTREUIL
Tél : 03 26 82 33 00 - Fax : 03 26 82 55 90
Mail : labo-cormontreuil@ioc.eu.com

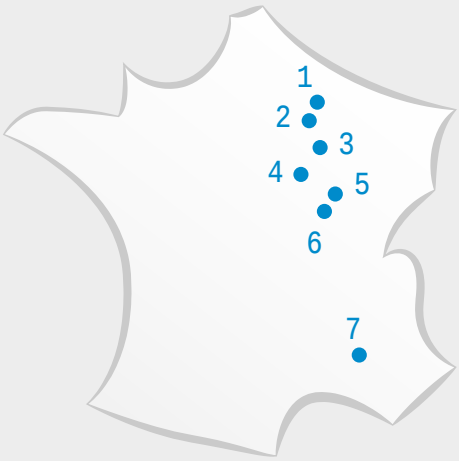
Acceditation N°1-6266
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

2 ZI de Mardeuil - BP 25
51201 EPERNAY Cedex
Tél : 03 26 51 96 00 - Fax : 03 26 51 02 20
Mail : labo-epernay@ioc.eu.com

Acceditation N°1-5013
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

3 Faubourg de Champagne
10110 BAR-SUR-SEINE
Tél : 03 25 29 90 22 - Fax : 03 25 29 73 25
Mail : labobar@ioc.eu.com

4 Route de Lichères
89800 CHABLIS
Tél : 06 81 05 89 03 - Fax : 03 86 18 91 45
Mail : flouis@ioc.eu.com



Laboratoire de conseil et d'analyses œnologiques

Produits œnologiques

Prestations vinicoles

5 7 rue Aristide Briand
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tél : 03 80 61 02 09 - Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com

Acceditation N°1-6268
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

6 4 Bis, Rond Point de Marloux Côte Chalonnaise
71640 MELLECEY
Tél : 03 85 45 08 70 - Fax : 03 85 45 08 53
Mail : labo-mellecey@ioc.eu.com

Acceditation N°1-6267
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

7 Château Husson - Chemin des Saintes Vierges
84350 COURTHEZON
Tél : 04 90 83 09 16 - Fax : 04 90 83 33 31
Mail : avignon@ioc.eu.com

Acceditation N°1-6269
Portée disponible
sur www.cofrac.fr