

CATALOGUE

LABORATOIRE EXCELL

CE CATALOGUE RASSEMBLE L'ENSEMBLE DES PRESTATIONS ANALYTIQUES ET EXPERTISES PROPOSEES PAR LE LABORATOIRE EXCELL.



BIENVENUE

SOMMAIRE

Ce catalogue vous présente toutes les prestations que le Laboratoire Excell peut réaliser à votre demande. Pour toutes demandes d'offres tarifaires, veuillez-vous adresser au secrétariat (secretariat@labexcell.com) ou à votre référent technique.

AGROLOGIE BY EXCELL	05
ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES	10
ANALYSES BIOLOGIQUES	27
ANALYSES CHIMIE FINE	33
EXCELL PLUS	45
EXCELL BOUCHAGE	47
ANALYSES D'HUILE D'OLIVE	53
ANALYSES DE PISCICULTURE	54
EXCELL TOOLS	56
EXPERTISES	60

PRESENTATION

LE GROUPE EXCELL



Disposant d'outils analytiques innovants et d'une équipe d'experts techniques pluridisciplinaires, les laboratoires Excell assurent un très large panel d'analyses à destination des vins et des boissons : analyses physico-chimiques, microbiologiques, dosages des arômes et des contaminants des boissons et des matrices agroalimentaires ainsi que des études sur les matériaux en contact avec ces produits.

Par son développement, le groupe EXCELL renforce sa position de partenaire analytique de référence, en offrant une couverture complète, de la matière organique jusqu'au produit conditionné, au service de la qualité, de l'innovation et de la conformité réglementaire.

Le groupe EXCELL, ce sont aujourd'hui 62 collaborateurs répartis sur cinq sites complémentaires.

EXCELL est accrédité COFRAC (Comité Français d'Accréditation) sur de nombreux paramètres et plusieurs matrices. Le logo COFRAC est la garantie officielle de la compétence et de la reconnaissance internationale des analyses du laboratoire.

Également organisme de formation certifié Qualiopi, le laboratoire propose de transférer son savoir-faire dans chacun de ses domaines d'expertise via différentes formations.



ACCREDITATION COFRAC N°1-0588, 1-712
PORTEE DISPONIBLE SUR WWW.COFRAC.FR



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante : ACTIONS DE FORMATION



Pour information, la mention de "JO" suivant les jours de délais signifie "Jours Ouvrés".

Cette liste est modulable en fonction de vos besoins ; nous restons à votre disposition pour toute demande spécifique.

Chaque paramètre analytique inclus dans un pack peut également être réalisé individuellement.

excell

L'EXPERTISE ANALYTIQUE



● Services ● Entités

AGROLOGIE BY EXCELL



06 ANALYSES FOLIAIRES &
PÉTIOLAIRES

06 ANALYSES DES SARMENTS

06 ANALYSES DES SOLS

08 ISOTOPIE

09 ANALYSES DE PREPARATIONS
AGRONOMIQUES NATURELLES

Afin que les analyses puissent être réalisées dans les meilleures conditions possibles, veuillez-vous référer au guide de prélèvements disponible sur notre site internet www.labexcell.com > téléchargements > catalogues. Nous vous recommandons d'utiliser des flaconnages hermétiques adaptés au type d'analyses à réaliser (éviter des flacons en vidange, flaconnage en verre, enveloppe kraft, etc) et des bouchages adaptés.



Analyses physico-chimiques foliaires : pétioles et limbes

Essai	Méthode	Quantité / Volume minimum	Délai
Azote total	Combustion sèche	30 feuilles ou 50 pétioles	7 JO
Macro-éléments et Oligo-éléments Phosphore, potassium, calcium, magnésium / Fer, cuivre, manganèse, bore, zinc, silicium, sodium	ICP	30 feuilles ou 50 pétioles	7 JO
Potentiel RedOx	Électrochimie	30 feuilles	48 H
pH	Potentiométrie	30 feuilles ou 50 pétioles	7 JO
Conductivité	Électrochimie	30 feuilles	48 H

Analyses des sarments

Essai	Méthode	Quantité / Volume minimum	Délai
Amidon et sucres totaux	Méthodes enzymatiques	30 portions de sarments	7 JO
Azote total	Combustion sèche	30 portions de sarments	7 JO
Macro-éléments et Oligo-éléments Phosphore, potassium, calcium, magnésium / Fer, cuivre, manganèse, bore, zinc, silicium, sodium	ICP	30 portions de sarments	7 JO

Analyses des sols

Essai	Méthodes / Normes	Pack Sous sol	Pack Sol M	Pack Sol L	Pack BioSol	Pack XL-Sol
Granulométrie	NF EN ISO 17892-4			X		X
Matière organique	NF ISO 10694	X	X	X		X
Azote total	NF ISO 13878 ou méthode interne		X	X		X
C/N	NF ISO 13878 & NF ISO 10694		X	X		X

pH (H ₂ O)	NF EN ISO 10390 ou méthode interne	X	X	X		X
pH (KCl)	NF EN ISO 10390 ou méthode interne	X	X	X		X
Calcaire actif	X 31-106	X	X	X		X
Calcaire total	NF EN ISO 10693 ou méthode interne	X	X	X		X
Carbone total	Méthode interne	X	X	X		X
IPC	Calcul	X	X	X		X
CEC (capacité d'échange cationique)	NF X 31-130		X	X		X
Cations échangeables (Calcium CaO, Sodium Na ₂ O, Magnésium MgO, Potassium K ₂ O, Phosphore P ₂ O ₅)	X31-108 X31-160		X	X		X
Cuivre échangeable	NF X 31-120		X	X		X
Manganèse échangeable	NF X 31-120		X	X		X
Zinc échangeable	NF X 31-120		X	X		X
Fer échangeable	NF X 31-120	X	X	X		X
Bore échangeable	X 31-122		X	X		X
Métaux lourds totaux (dont cuivre)						X
Pack résidus de pesticides (pack spécifique vins + herbicides phénoxyacides)	QuEACHERS, LCMSMS, GCMSMS					X
Humidité / Matière sèche	Etuvage à 105°C, pesée				X	X
Vitalité biologique	ATP				X	X
Biomasse microbienne	ADN total				X	X

Fonctions biologiques des sols

Essai	Méthode	Quantité / Volume minimum	Délai
Minéralisation du carbone et de l'azote	Titrimétrie / Chromatographie ionique	250 g	28 JO

Vitalité biologique des sols	ATP métrie	250 g	5 JO
Biomasse microbienne	ADN Total	250 g	5 JO
Bactéries totales des sols	PCR digitale	250 g	5 JO
Champignons totaux des sols	PCR digitale	250 g	5 JO
Equilibre microbien	PCR digitale (ratio champignons/bactéries)	250 g	5 JO
Observation et caractérisation d'une dominance fongique ou bactérienne	Epifluorescence (qualitatif)	250 g	5 JO
Spores de <i>Plasmopara viticola</i> (Mildiou)	PCR quantitative	250 g	5 JO

Caractérisation des matières organiques

Essai	Méthode	Quantité / Volume minimum	Délai
Caractérisation de la matière organique	ISO 14256 ; ISO 10694	750 g	16 JO
Carbone actif oxydé au KMnO4	Interne	750 g	16 JO
Réserve utile et capacité de rétention en eau d'un sol	Interne	750 g	5 JO

Isotopie

Essai	Méthode	Quantité / Volume minimum	Délai
$\delta^{13}\text{C}$	Spectrométrie de masse atomique	50 baies ou 30 feuilles	5 JO
$\delta^{15}\text{N}$	Spectrométrie de masse atomique	50 baies ou 30 feuilles	5 JO
Pack $\delta^{13}\text{C}$ & $\delta^{15}\text{N}$	Spectrométrie de masse atomique	50 baies ou 30 feuilles	5 JO

Analyses des préparations agronomiques naturelles

Essai	Méthode	Quantité / Volume minimum	Délai
Humidité / Matière sèche	Etuvage à 105°C, pesée	125 mL	7 JO
pH (H ₂ O)	NF EN ISO 10523	125 mL	7 JO
Potentiel Redox	Electrochimie	125 mL	7 JO
Eléments minéraux : P, K, Ca, Mg, B, Zn, Fe, Cu, Si	ICP	125 mL	7 JO
Azote total	Combustion sèche	125 mL	7 JO
Soufre total	Combustion sèche	125 mL	7 JO
Acides aminés Alanine, Arginine, Asparagine, Acide Aspartique, Acide Glutamique, Glutamine, Glycine, Histidine, Isoleucine, Leucine, Lysine, Méthionine, Ornithine, Phénylalanine, Proline, Sérine, Thréonine, Tryptophane, Tyrosine, Valine	HPLC-FLUO	125 mL	7 JO
Métaux lourds Arsenic, Bore, Cadmium, Cuivre, Plomb, Zinc	NF EN 13346	125 mL	7 JO
Acide salicylique	HPLC/UV	60 mL	5 JO
Acide salicylique	LC-MS/MS	60 mL	5 JO
Acide jasmonique	LC-MS/MS	60 mL	5 JO
Screening Terpènes alpha-pinene, camphene, sabinene, beta-pinene, beta-myrcene, mentha-1,5-diene, carene, alpha-terpinene, ocymene, limonene, eucalyptol, p-cymene, b-cymene, gamma-terpinene, fenchone, terpinolele, linalool, fenchyl alcohol, camphor, isopulegol, isoborneol, borneol, hexahydrothymol, terpineol-alpha, terpineol-beta, nerol, pulegone, geraniol, geranyl acetate, alpha-cedrene, trans caryophyllene, alpha-humulene, farnesene (isomers), valencene, cis-derolidol, trans-nerolidol, caryophyllene, cedrol, guaiol	SPME GC-MS	60 mL	5 JO
Resvératrol	LC-MS/MS	60 mL	5 JO

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

- 
- 11 SUIVI ANALYTIQUE PHYSICO-CHIMIQUE
 - 17 ÉLÉMENTS MINÉRAUX
 - 19 COMPOSÉS INORGANIQUES
 - 20 MESURES DE STABILITÉ
 - 21 OXYGÈNE ET ÉLECTROCHIMIE
 - 22 COMPOSÉS PHÉNOLIQUES
 - 23 ANALYSES OFFICIELLES
 - 25 ANALYSES SPECIFIQUES
BOISSONS SPIRITUEUSES
 - 26 ANALYSES DE MALT
 - 26 CONTROLE DES EFFLUENTS

Afin que les analyses puissent être réalisées dans les meilleures conditions possibles, veuillez-vous référer au guide de prélèvements disponible sur notre site internet www.labexcell.com > téléchargements > catalogues. Nous vous recommandons d'utiliser des flacons hermétiques adaptés au type d'analyses à réaliser (éviter des flacons en vidange, flaconnage en verre, etc) et des bouchages adaptés. Notamment, concernant les analyses de métaux, nous vous recommandons d'envoyer l'échantillon dans son emballage d'origine (UVC = Unité de Vente Consommateur) ou d'utiliser des flacons et des bouchages sans pièce métallique en contact direct avec l'échantillon.



Suivi Analytique Physico-chimique

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Acide Benzoïque	HPLC	60 mL	48 H
Acide L-malique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie		
Acide Sorbique	Dosage (entraînement vapeur / spectro UV)	60 mL	24 H
	CCM	60 mL	24 H
	HPLC	60 mL	48 H
Acide Succinique	Dosage enzymatique	10 mL	48 H
Acidité fixe	Potentiométrie automatisée		
Acidité volatile	Calcul à partir de l'acide acétique	30 mL	24 H
	Entraînement vapeur / titrimétrie	10 mL	24 H
	Calcul, par différence		
	IRTF	20 mL	12 H
Acidité totale	Potentiométrie automatisée	20mL	24H
	Potentiométrie manuelle	50mL	48H
	IRTF	20mL	12H
Analyse nutritionnelle (étiquetage INCO)	INCO	750 mL	7 JO
Azote assimilable par les levures Azote ammoniacal, Azote aminé	Dosage enzymatique & colorimétrique automatisé	10 mL	24 H
	IRTF	20 mL	12 H
Azote ammoniacal	Dosage enzymatique & colorimétrique automatisé	10 mL	24 H
	IRTF	20 mL	12 H

Azote aminé	Dosage enzymatique & colorimétrique automatisé	10 mL	24 H
	IRTF	20 mL	12 H
Azote total	Combustion sèche	20 mL	3 JO
Acides aminés Acide aspartique, Acide glutamique, Alanine, Arginine, Asparagine, Cystéine, Glutamine, Glycine, Histidine, Isoleucine, Leucine, Lysine, Méthionine, Ornithine, Phenylalanine, Proline, Sérine, Thréonine, Tryptophane, Tyrosine, Valine	HPLC-FLUO	30 mL	48 H
Cendres	Calcination de l'extrait sec du vin	60 mL	3 JO
CO ₂	Expansion volumique multiple	150 mL	24 H
	IRTF	20 mL	12 H
	Aphrométrie (par calcul)	750 mL	24 H
Recherche de colorants artificiels	Méthode interne selon OIV	300 mL	5 JO
Bilan complet Colorants <i>Cochénille, E120 Tartrazine, E102 Amaranth, E123 Indigo Carmine, E132 Quinoline Yellow, E104 Ponceau 4R, E124 Sunset Yellow FCF, E110 Brilliant black BN, E151 Allura Red AC, E129 Red 2G, E128 Green S, E142 Carmoisine, E122 Brilliant Blue FCF, E133 Patent Blue V, E131 Erythrosine B, E127</i>	HPLC-UV	60 mL	5 JO
Degré Réfractométrique MCR/MC	Réfractométrie	10 mL	24 H
Réfractométrie Moûts	Réfractométrie	10 mL	24 H
Dégustation de contrôle	Dégustation	750 mL	24 H
Dégustation experte	Triangulaire, duo-trio...	750 mL	
"Détection" mouillage	Rapport Isotopique	750 mL	21 JO
Diglycoside du Malvidol	Recherche (chromatographie sur papier)	10 mL	24 H
DO ₂₃₀	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
DO ₃₂₀	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Éthanol	GC-FID	10 mL	24 H

Éthanol faible concentration	GC-FID	10 mL	24 H
Couleur CIE LAB : Espace couleur L*a*b	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Estimation du taux de combinaison de SO ₂ / TL35 Dose théorique du SO ₂ pour atteindre 35 mg/L de SO ₂ libre	Calcul	250 mL	48 H
Estimation du taux de combinaison de SO ₂ / TL50 Dose théorique du SO ₂ pour atteindre 50 mg/L de SO ₂ libre	Dosage enzymatique automatisé	250 mL	24 H
Extrait sec réduit	Calcul	250 mL	3 JO
Extrait sec total	Calcul	250 mL	24 H
Intensité Colorante Modifiée (ICM) (DO ₄₂₀ /DO ₅₂₀ /DO ₆₂₀)	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
	Spectrophotométrie automatisée	20 mL	12 H
Indice de polyphénols totaux (IPT DO ₂₈₀)	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
	IRTF	20 mL	12 H
Masse Volumique à 20°C	Réflectance infra-rouge (G+F<10g/L)	30 mL	24 H
	Densimétrie électronique	30 mL	24 H
	IRTF	30 mL	12 H
	IRTF (vins tranquilles secs <15 g/L glucose + fructose Vins moelleux entre 15-50 g/L glucose + fructose Vins effervescents <50g/L glucose + fructose)	20 mL	12 H
Méthanol	GC-FID	250 mL	48 H
pH	Potentiométrie automatisée	30 mL	24 H
	Potentiométrie manuelle	10 mL	24 H
	IRTF	20 mL	12 H
	IRTF (vins tranquilles secs <15 g/L glucose + fructose Vins moelleux entre 15-50 g/L glucose + fructose Vins effervescents <50 g/L glucose + fructose)	20 mL	12 H
Protéines totales	Spectrophotométrie BRADFORD	60 mL	48 H

SO ₂ Libre	Distillation / Oxydation (<i>Frantz Paul</i>)	20 mL	12 H
	Entraînement à chaud/IRTF	10 mL	24 H
SO ₂ Total	Distillation / Oxydation (<i>Frantz Paul</i>)	60 mL	24 H
	Entraînement à chaud/IRTF	20 mL	12 H
Surpression bouteille	Aphrométrie	1 bouteille	12 H
Surpression canette	Aphrométrie	1 canette	3 JO
Test Laccase : Botrytest	Colorimétrie	20 mL	24 H
Titre Alcoométrique Volumique	Réflectance infra-rouge	30 mL	24 H
	IRTF (vins tranquilles secs <15 g/L glucose + fructose Vins moelleux entre 15-50 g/L glucose + fructose Vins effervescents <50 g/L glucose + fructose)	20 mL	12 H
	IRTF	20 mL	12 H
	Distillation + densimétrie électronique	500 mL	24 H
Turbidité	Néphélométrie	60 mL	24 H
Valeur énergétique	Calcul (à partir du TAV et des sucres et/ou Glycérol)	60 mL	24 H
Vitamines du groupe B (B1, B2, B5, B8)	LC-MS/MS	30 mL	48 H
Vitamine B2 : Riboflavine	LC-MS/MS	30 mL	48 H
Vitamine B1 (Thiamine)	LC-MS/MS	30 mL	48 H
Vitamine B5 (Acide pantothénique)	LC-MS/MS	30 mL	48 H
Vitamine B8 (Biotine)	LC-MS/MS	30 mL	48 H

Suivi œnologiques – bilans classiques

Pack	Contenu	Volume minimum	Délai
Bilan mout/raisin	Sucres, acidité totale, pH, Titre alcoométrique probable, azote, acide malique	200 baies 120mL	12H
Bilan mout en fermentation	Titre alcoométrique probable, titre alcoométrique acquis, sucres, acidité totale, pH	120mL	12H
Pack FML	Acidité volatile, acide lactique, acide malique	120ML	12H
Bilan complet	TAV, acidité volatile, glucose-fructose, acidité totale, pH, SO2 libre et total	500mL	24H
Base	Acidité volatile, SO2 libre et total	500mL	24H

Packs acides phénols

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Pack M Acide caftarique, acide caféique, acide coumarique, acide férulique	LC - UV/MS	60 mL	3 JO
Pack L M + acide trans-coutarique, acide trans-fertarique	LC - UV/MS	60 mL	3 JO
Pack XL L + 4-ethylphenol, 4-ethylguaiacol, 4-vinylphenol, 4-vinylguaiacol	LC - UV/MS	60 mL	3 JO

Packs sucres et édulcorants

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Sucres fermentescibles (Glucose + Fructose)	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
	IRTF	30 mL	12 H

	HPLC	30 mL	48 H
Sucres totaux (Sommes de Glucose + Fructose + Saccharose)	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
	HPLC	30 mL	48 H
Sucres totaux (avec detail) (Glucose + Fructose + Saccharose + Maltose + Lactose)	HPLC	30 mL	48 H
Edulcorants <i>Acesulfame, Aspartame, Cyclamate, Saccharine, Stevioside et Sucralose</i>	LC - MS/MS	30 mL	5 JO

Sucres - paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Fructose	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
	HPLC	30 mL	48 H
Glucose	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
	HPLC	30 mL	48 H
Glycérol	Dosage enzymatique automatisé après inversion	30 mL	24 H
	HPLC	10 mL	48 H
Saccharose	HPLC	30 mL	24 H
Tréhalose	Dosage enzymatique automatisé	10 mL	24 H
Maltol	HPLC	30 mL	24 H
Maltotriose	HPLC	30 mL	24 H

Packs métaux

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
-------	---------	----------------	-------

Pack Métaux selon recommandations de l'OIV Arsenic, Bore, Cadmium, Cuivre, Plomb, Zinc	ICP	60 mL	3 JO
Pack Métaux lourds XL Aluminium, Arsenic, Bore, Cadmium, Chrome, Cuivre, Fer, Mercure, Plomb, Zinc	ICP	60 mL	3 JO

Éléments minéraux - Paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Cendres	Incinération de l'extrait sec	60 mL	3 JO
Aluminium	ICP	60 mL	48 H
Antimoine	ICP	60 mL	48 H
Arsenic	ICP	60 mL	48 H
Baryum	ICP	20 mL	48 H
Beryllium	ICP	60 mL	48 H
Bismuth	ICP	60 mL	48 H
Bore	ICP	60 mL	48 H
Cadmium	Absorption Atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H
Calcium	Absorption Atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H
Chrome	ICP	60 mL	48 H
Cobalt	ICP	60 mL	48 H
Cuivre	Absorption Atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H

Etain	ICP	60 mL	48 H
Fer	Absorption Atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H
Gallium	ICP	60 mL	48 H
Lithium	ICP	60 mL	48 H
Magnésium	Absorption Atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H
Manganèse	Absorption Atomique	250 mL	3 JO
	ICP	60 mL	48 H
Mercuré	Absorption Atomique	1 bouteille	48 H
	ICP	1 canette	48 H
Molybdène	ICP	60 mL	48 H
Nickel	ICP	20 mL	48 H
Phosphore	Absorption Atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H
Plomb	Absorption Atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H
Potassium	Absorption Atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H
	IRTF	60 mL	48 H
Selenium	ICP	60 mL	48 H
Silicium	ICP	60 mL	48 H

Sodium	Absorption atomique	60 mL	48 H
	ICP	60 mL	48 H
Strontium	ICP	60 mL	48 H
Tellure	ICP	60 mL	48 H
Thallium	ICP	60 mL	48 H
Titane	ICP	60 mL	48 H
Zinc	ICP	60 mL	48 H
	Absorption Atomique	60 mL	48 H

Composés inorganiques - Paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Bromures	Chromatographie ionique		3 JO
	LC-MS/MS		5 JO
Chlorures	Chromatographie ionique	60 mL	48 H
Nitrates	Chromatographie ionique	60 mL	7 JO
Nitrites	Chromatographie ionique	60 mL	7 JO
Phosphates	Chromatographie ionique	60 mL	7 JO
Sulfates	Chromatographie ionique	60 mL	48 H

Packs stabilité

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Pack Mannoprotéines	Turbidité, CFLA, DIT (STABILAB®), détermination de la dose de mannoprotéines, vérification de la dose Mannoprotéines® (ESTR ou test de cristallisation), calcium AA, préconisations de filtration	2x750 mL	48 H
Traitement CMC (5 g/hl)	Stabilité protéique (test à la chaleur), DIT (STABILAB®), vérification de la stabilité (ESTR ; STABILAB®), vérification de la stabilité protéique après ajout de CMC	750 mL	3 JO
Traitement CMC (5 g/hl) Vins rosés	Stabilité protéique (test à la chaleur), DIT (STABILAB®), vérification de la stabilité (ESTR ou test de cristallisation), vérification de la stabilité protéique après ajout de CMC	750 mL	3 JO
Pack Polyaspartate Vins blancs	Stabilité protéique (test à la chaleur), DIT (STABILAB®), vérification de la stabilité (ESTR ; STABILAB®), vérification de la stabilité protéique après ajout de polyaspartate	750 mL	3 JO

Mesures de stabilité - Paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Coefficient de colmatage - CFLA	Critères de filtration Lamothe Abiet	750 mL	24 H
Indice de colmatage (IC)	Filtration	750 ml	24 H
Vmax	Filtration	1.5L	24H
Instabilité tartrique (DIT)	Conductimétrie (STABILAB®, brevet Eurodia/INRA)	200 mL	24 H
Détection de l'acide métatartrique	Méthode OIV-MA-A5313-21	100 mL	48 H
Instabilité calcique (DIC)	Principe de Wurdig – (CheckStab i5 – DELTA ACQUE)	200 mL	48 H
Détermination dose de traitement bentonite	Test à la chaleur (méthode interne EXCELL)	200 mL	48 H

Dosage de la Carboxyméthylcellulose (CMC)	Méthode OIV - OENO 404/2010	60 mL	7 JO
Essai de collage		375 mL /modalité	5 JO
Estimation de la stabilité tartrique réelle (ESTR, ex ISTC 50)	Conductimétrie (STABILAB®, brevet Eurodia/INRA)	200 mL	48 H
Ferrocyanure de potassium	Test d'ajout	750 mL	7 JO
	Test de contrôle à l'alun de fer	750 mL	48 H
Pectines hydrolysables	Chromatographie ionique	50 mL	4 JO
Test pectine	Test à l'alcool	20 mL	48 H
Test glucane	Test à l'alcool	20 mL	48 H
Pinking (Test de rosissement)	Colorimétrie	30 mL	48 H
Polyaspartate de potassium	HPLC - FLD	120 mL	5 JO
Stabilité de la matière colorante	Test de tenue à froid (méthode interne EXCELL)	60 mL	48 H
Stabilité de la matière colorante	Test de tenue à chaud (méthode interne EXCELL)	60 mL	48 H
Stabilité de la matière colorante	Test de tenue avec mise à température (méthode interne EXCELL)	60 mL	5 JO
Stabilité protéique	Test à la chaleur (méthode interne EXCELL)	100 mL	24 H
Test de cristallisation à froid	Test au froid (méthode interne EXCELL)	250 mL	6 JO
Détermination dose de bentonite en vue d'un traitement CMC	Test chaleur avec/sans CMC + dosage des protéines totales	750 mL	48 H
Test de cristallisation à froid	Test au froid (méthode interne EXCELL)	250 mL	6 JO

Oxygène et électrochimie

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Audit électrochimique sur site (pressurage...)		Nous consulter	
Audit oxygène sur site		Nous consulter	

Composés oxydables Composés phénoliques totaux + composés facilement oxydables	Polyscan B200, NOMASENS	125 mL	24 H
Voltamétrie cyclique (oxydation et réduction)	Voltampérométrie	30 mL	24 H
Voltamétrie linéaire (oxydation)	Voltampérométrie	30 mL	24 H
Oxygène	Oxymètre (méthode invasive)	30 mL	24 H

Composés phénoliques et couleur - Paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Astilbine	LC/MS	60 mL	3 JO
Anthocyanes totaux	Décoloration au SO ₂ Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Anthocyanes libres delphinidol-3-glucoside, cyanidol-3-glucoside, petunidol-3-glucoside, peonidol-3-glucoside, malvidol-3-glucoside, peonidol-3-acetylglucoside, peonidol-3-coumarylglucoside, malvidol-3-coumarylglucoside	HPCL-UV/MS - Méthode OIV	30 mL	5 JO
Catéchines catéchine, épicatechine gallate, épicatechine, épigallocatechine gallate, épigallocatechine	LC/MS	30 mL	5 JO
Contrôle de Maturité Phénolique sur raisins	Méthode Glories partielle (pH3.2)	30 mL	24 H
	Méthode Glories	30 mL	24 H
DPM Degré de polymérisation moyen des tanins	LC/MS	375 mL	7 JO
Indice d'astringence	Spectrophotométrie	10 mL	48 H
Indice Folin-Ciocalteu	Spectrophotométrie	30 mL	48 H
Indice PVPP	Spectrophotométrie-HPLC	60 mL	5 JO
Indice d'éthanol	Méthode Glories	30 mL	3 JO
Indice de gélatine	Méthode Glories	30 mL	3 JO
Indice d'HCL	Méthode Glories	30 mL	3 JO

Indice de polyphénols totaux IPT DO280	Spectrophotométrie	10 mL	24 H
Rapport jus sur poids total des raisins	Méthode interne	100 baies	24 H
Resveratrol	LC - MS/MS	60 mL	3 JO
Scopoletine	LC/MS	60 mL	3 JO
Tanins ellagiques	HPLC-UV	125 mL	5 JO
Tanins proanthocyanidiques	Bate-smith	10 mL	48 H
Quercétine et précurseurs Quercetine aglycone, Quercetine-3- glucoside, Quercetine-3-glucuronide	HPLC-DAD-MS	125 mL	5 JO

Packs analyses officielles

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Analyse Export Rapport délivré avec un Certificat de pureté et de Libre Vente (CLV)	Masse volumique/IRTF - Titre alcoométrique volumique/IRTF ou Distillation + densimétrie électronique- Glucose/Fructose/Enzymatique automatisé ou Sucres totaux/ Enzymatique automatisé (vins mousseux et aromatisés) - Acidité volatile/ Enzymatique automatisé - Acidité totale/Titrimétrie potentiométrique ou IRTF- pH/Potentiométrie ou IRTF- Dioxyde de soufre libre et total/IRTF - Extrait sec/Calcul densimétrique - Acide sorbique/CCM ou Distillation + spectrophotométrie UV – Surpression/Aphrométrie (vins mousseux)	750 mL	24 H
Complément Export Brésil	Extrait sec réduit /Calcul – Méthanol/GC-FID - Sulfates totaux / Chromatographie ionique - Sucres totaux / enzymatique automatisé (après inversion)	375 mL	3 JO
Complément Export BABV Brésil	Extrait sec réduit /Calcul – Méthanol/GC-FID - Sulfates totaux/Chromatographie ionique - Sucres totaux/enzymatique automatisé (après inversion) – Cuivre/Absorption Atomique	375 mL	3 JO
Duplicata d'analyses			48 H

Concours Rouge	Titre alcoométrique volumique/IRTF - Titre alcoométrique en puissance/Calcul - Glucose/Fructose/enzymatique automatisé - Acidité volatile/enzymatique automatisé - Acidité totale/Titrimétrie potentiométrique – pH/potentiométrie - Dioxyde de soufre libre et total/IRTF - Acide malique/enzymatique automatisé	750 mL	24 H
Concours Blanc Doux	Titre alcoométrique volumique/Densimétrie électronique - Titre alcoométrique en puissance/Calcul - Glucose/Fructose/Enzymatique automatisé - Acidité volatile/Enzymatique automatisé - Acidité totale/Titrimétrie potentiométrique – pH/potentiométrie - Dioxyde de soufre libre et total/IRTF	750 mL	24 H
Concours Blanc Sec	Titre alcoométrique volumique/IRTF - Titre alcoométrique en puissance/Calcul - Glucose/Fructose/Enzymatique automatisé - Acidité volatile/Enzymatique automatisé - Acidité totale/Titrimétrie potentiométrique – pH/potentiométrie - Dioxyde de soufre libre et total/IRTF	750 mL	24 H
Concours Rosé, Clairet	Titre alcoométrique volumique/IRTF - Titre alcoométrique en puissance/Calcul - Glucose/Fructose/Enzymatique automatisé - Acidité volatile/Enzymatique automatisé - Acidité totale/Titrimétrie potentiométrique – pH/Potentiométrie - Dioxyde de soufre libre et total/IRTF - ICM/Spectrophotométrie	750 mL	24 H
Concours Vin effervescent	Titre alcoométrique volumique/IRTF - Titre alcoométrique en puissance/Calcul - Glucose/Fructose/Enzymatique automatisé - Acidité volatile/Enzymatique automatisé - Acidité totale/Titrimétrie potentiométrique – pH/potentiométrie - Dioxyde de soufre libre et total/IRTF – Surpression/Aphrométrie	750 mL	24 H
Qualibordeaux	Titre alcoométrique volumique/ IRTF - Glucose/Fructose/Enzymatique automatisé - Acidité volatile/Enzymatique automatisé - Acidité totale/Titrimétrie potentiométrique – pH/Potentiométrie - Dioxyde de soufre libre et total/IRTF - Acide malique/Enzymatique automatisé	750 mL	24 H

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Base Export Spiritueux (BES) Rapport délivré avec un Certificat de pureté et de Libre Vente (CLV)	2-Méthylbutan-1-ol, 2-Méthylpropan-1-ol (Isobutanol), 3-Méthylbutan-1-ol, 2-Propen-1-ol (Alcool Allylique), Acétaldéhyde, Acétate d'éthyle, Acétal, Acidité Fixe, Acidité Totale, Acidité Volatile, Aldéhydes Totaux exprimés en Acétaldéhyde, Butan-1-ol, Butan-2-ol, Edulcorant exprimé en sucres invertis, Extrait Sec Total, Masse Volumique à 20°C, Méthanol, Obscuration, Propan-1-ol, Somme des alcools supérieurs, Somme des substances volatiles, Titre Alcoométrique Volumique Réel à 20°C, Titre Alcoométrique Volumique Brut à 20°C,	500 mL	48 H
Complément Tequila	BES, Furfural, Somme des esters par calcul exprimée en acétate d'éthyle	500 mL	3 JO
Complément Eau de Vie de Marc de Fruit et de Fruit	BES, Acide Cyanhydrique	500 mL	3 JO
Complément Boissons Anisées	BES, Trans-anéthole	500 mL	48 H
Complément Pastis	BES, Trans-anéthole, Acide Glycyrrhizique, Chalcones (recherche)	500 mL	24 H
Pack Liqueurs & Crèmes Rapport délivré avec un Certificat de pureté et de Libre Vente (CLV)	2-Méthylbutan-1-ol, 2-Méthylpropan-1-ol (Isobutanol), 3-Méthylbutan-1-ol, 2-Propen-1-ol (Alcool Allylique), Acétaldéhyde, Acétate d'éthyle, Acétal, Acidité Totale, Aldéhydes Totaux exprimés en Acétaldéhyde, Butan-1-ol, Butan-2-ol, Edulcorant exprimé en sucres invertis, Extrait Sec Total, Masse Volumique à 20°C, Méthanol, Propan-1-ol, Somme des alcools supérieurs, Titre Alcoométrique Volumique Réel à 20°C	500 mL	24 H

Microdistillations

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Microdistillation double chauffe et Analyses des substances volatiles	Microdistillation double chauffe et analyses des substances volatiles en GC-FID <i>Ethanal, Ethanal total, Acétal, Isobutanol, Formiate d'éthyle, Acroléine, Acétate d'éthyle, Méthanol, Butyrate d'éthyle, Butanol-2, Propanol, Isobutanol, Acétate d'isoamyle, Alcool allylique, Butanol-1, Méthyl-2-butanol-1, Méthyl-3-butanol-1, Lactate d'éthyle, Hexanol, Cis-3-hexenol, Caprylate d'éthyle, Succinate d'éthyle, Caprate d'éthyle, Furfural, Laurate d'éthyle, Phényl-2-éthanol, Alcools supérieurs, Somme des Esters d'acides gras</i>	1500mL	72 H
Microdistillation simple chauffe et Analyses des substances volatiles	Microdistillation double chauffe et analyses des substances volatiles en GC-FID <i>Ethanal total, Acétate d'éthyle, Méthanol, Butyrate d'éthyle, Butanol-2, Acétate d'isoamyle, Alcool allylique, Lactate d'éthyle, Hexanol, Cis-3-hexenol, Alcools supérieurs</i>	250mL	48 H

Analyses du malt

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Brassin conventionnel Saccharisation, vitesse de filtration, pH, extrait	Méthodes EBC	1kg	15 JO
Couleur malt	Spectrophotométrie (Méthode EBC 4.7.2)	1kg	15 JO
Viscosité dynamique	Viscosimétrie (méthode EBC)	1kg	15 JO
% de friabilité	Friabilimètre (Méthode EBC)	1kg	15 JO
Protéines solubles	Méthode Kjeldahl (Méthode EBC 3.3.1)	1kg	15 JO
Acide alpha	Conductance	1kg	15 JO
Hop storage index	Spectrophotométrie (Méthode EBC 7.1)	1kg	15 JO

Contrôle des effluents - Paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
DBO5 : Demande biologique en oxygène 5 jours	Oxymètre (méthode invasive)	500 mL	6 JO
DCO : Demande chimique en oxygène	Méthode interne	500 mL	48 H
MES : Matière en suspension	Pesée après filtration	500 mL	48 H

ANALYSES BIOLOGIQUES

28

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES
SUR RAISINS

28

PACKS FERMENTESCIBILITÉ
ET VULNERABILITE *BRETTANOMYCES*

29

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES
COURANTES

31

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES
ALIMENTAIRE

32

EXPERTISE TROUBLES ET DEPOTS

32

PACK STABILITES
MICROBIOLOGIQUES DES BOISSONS
SANS ALCOOL OU DESALCOOLISEES

Afin que les analyses puissent être réalisées dans les meilleures conditions possibles, veuillez-vous référer au guide de prélèvements disponible sur notre site internet www.labexcell.com > téléchargements > catalogues. Nous vous recommandons d'utiliser des flaconnages hermétiques (éviter des flacons en vidange) et des bouchages adaptés.



Packs analyses microbiologiques sur raisins

Pack	Volume minimum	Délai
Pack microflore S Épifluorescence, dénombrement levures totales et dénombrement bactéries totales	200 baies	12 JO
Pack microflore L Pack microflore S + qPCR <i>Hanseniaspora</i> + dPCR <i>Brettanomyces</i>	200 baies	12 JO
Pack microflore XL Pack microflore du raisin L + qPCR <i>O. oeni</i> + qPCR <i>Lactobacillus</i> + qPCR <i>Pédiococcus</i>	200 baies	12 JO



Le Laboratoire EXCELL propose des packs analytiques dédiés à la caractérisation de la fermentescibilité des moûts et sa vulnérabilité vis-à-vis de *Brettanomyces*. Dans nos différents laboratoires, nous avons mis en synergie nos observations sur les différents vignobles et travaillé à regrouper les principales composantes de la problématique de fermentescibilité des jus et des moûts en fermentation. En mêlant les différentes techniques disponibles, nous vous proposons différentes formules analytiques afin d'appréhender précisément ces problématiques.

Packs fermentescibilité

Pack	Volume minimum	Délai
Pack Fermentescibilité raisin et moût Vitamines du groupe B, Pack Fast Pest, épifluorescence levures et bactéries, azote totale, azote assimilable, magnésium, manganèse, cuivre, sucres fermentescibles, pH, acide propionique, Titre alcoométrique potentiel	375 mL	48 H
Pack Fermentescibilité - FA languissantes Dosage des acides gras, dPCR <i>Brettanomyces</i> , épifluorescence levures et bactéries, acide D-lactique, glucose, fructose, cuivre, Titre alcoométrique potentiel, Titre alcoométrique volumique, SO ₂ total et libre, pH	375 mL	48 H

Packs vulnérabilité vis-à-vis de *Brettanomyces*

Pack	Volume minimum	Délai
Pack 1 dPCR <i>Brettanomyces</i> , acides phénols libres et estérifiés, azote total, aminogramme, acide acétique, glucose et fructose	375 mL	48 H

Pack 2

dPCR *Brettanomyces*, acides phénols libres et estérifiés, azote totale, aminogramme, sucres résiduels, tréhalose, acide acétique, TL35, acides gras, vinyl et éthylphénols

375 mL

48 H

Pack analyses microbiologiques

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
<i>Brettanomyces Zygosaccharomyces Saccharomyces</i>	PCR quantitative multiplex	100 mL	48H
Épifluorescence levures et bactéries mortes & vivantes	Microscopie	100 mL	24 H
Levures non-Saccharomyces (Pack Vin Rouge) <i>Brettanomyces, Hanseniaporu uvarum, Lachancea thermotolerans, Metschnikowia fructicola, Metschnikowia pulcherrima, Pichia kluyveri, Torulaspora delbrueckii</i>	PCR quantitative	100 mL	48 H
Levures non-Saccharomyces (Pack Vin Blanc / Pack Rosé) <i>Hanseniaporu uvarum, Lachancea thermotolerans, Metschnikowia fructicola, Metschnikowia pulcherrima, Pichia kluyveri, Torulaspora delbrueckii</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures et bactéries vivantes	Cytométrie en flux	30 mL	24 H

Analyses microbiologiques - Paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Bactéries acétiques	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	6 JO
	PCR quantitative	30 mL	48 H
Bactéries lactiques	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	10 JO
	PCR quantitative	30 mL	48 H
Bactéries lactiques productrices d'amines biogènes (HDC)	PCR quantitative	30 mL	7 JO
Bactéries <i>Megasphaera et Pectinatus</i> (Bière)	Culture sur milieu gélosé spécifique	50 mL	6 JO

Bactéries <i>Oenococcus</i>	PCR VNTR (contrôle d'implantation)	30 mL	7 JO
	PCR quantitative	30 mL	7 JO
Bactéries <i>Pediococcus</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Pédiocoques à caractère filant	PCR	30 mL	7 JO
Bactéries totales	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	10 JO
Flore totale	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	10 JO
<i>Lactobacillus hilgardii</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures <i>Brettanomyces</i>	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	7 JO
	PCR digitale	30 mL	48 H
	PCR quantitative	30 mL	48 H
	TYP\BRETT - PCR quantitative HRM	30 mL	48 H
	Cytométrie en flux ARNm	30 mL	48 H
	Typage Microsatellites	30 mL	10 JO
Levures <i>Hanseniaspora uvarum</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures <i>Lachancea thermotolerans</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures <i>Metschnikowia pulcherrima</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures non- <i>Saccharomyces</i> milieu WLD	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	5 JO
Levures <i>Pichia kluyveri</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	PCR inter-delta (Contrôle d'implantation)	30 mL	5 JO
	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>diastaticus</i>	PCR après enrichissement	30 mL	3 JO
Levure <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	PCR	30 mL	3 JO

Levures <i>Suhomyces pyralidae</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures <i>Torulaspora delbrueckii</i>	PCR quantitative	30 mL	48 H
Levures totales	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	2 à 5 JO
	Cytométrie en flux	30 mL	24 H
Levures <i>Zygosaccharomyces baillii</i>	PCR quantitative	30 mL	24 H
Moisissures	Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	5 JO
Test DLUO	Nous consulter		7 JO
Test d'activité et test de tenue	ATPmétrie	30 mL	24 H
TYP/BRETT 2.0	PCR HRMS	30 mL	24 H
Identification génétique	Séquençage	30 mL	3 semaines
	MALDI-TOF MS	30 mL	5JO à partir de biomasse
	RFLP	30 mL	7 JO

Microbiologie alimentaire

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
<i>Bacillus cereus</i>	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	3JO
Bactéries anaérobies sulfite-réductrices	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	3JO
Bacilles thermoacidophiles	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	4JO
<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	48H
Coliformes totaux (30 ou 37°C)	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	48H

Coliformes thermotolérants à 44°C	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	48H
Entérobactéries	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	48H
Entérocoques fécaux	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	48H
<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	48H
<i>Listeria spp.</i>	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	3JO
<i>Salmonella spp.</i>	Enrichissement et culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	3JO
Staphylocoques à coagulases positives	Dénombrement Culture sur milieu gélosé spécifique	30 mL	3JO

Pack Stabilités microbiologiques des boissons sans alcool ou désalcoolisées

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Pack 1 <i>Levures totales, bactéries totales, entérobactéries, entérocoques fécaux, Escherichia coli, Listeria spp. , FMAT</i>	Dénombrement sur milieux spécifiques	500 mL	24H
Pack 2 <i>Pack 1 + test de tenue à l'ouverture et après 24h</i>	Dénombrement sur milieux spécifiques + ATPmétrie	500 mL	24 H

Expertise troubles et dépôts

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Observation microscopique simple	Microscope	750 mL	5 JO
Observation microscopique + tests	Rapport avec photos comprenant : Observation microscopique, turbidité, tests chimiques et/ou microbiologiques complémentaires	2x750 mL	5 JO
Observation microscopique + tests + identification	FTIR/ séquençage	200 mL	-
Identification de troubles par FTIR	FTIR - INFRA	200 mL	48 H
Identification de troubles par microscopie électronique à balayage	MEB	200 mL	15 JO
Identification génétique du microorganisme à l'origine du trouble	Séquençage	30 mL	15 JO

ANALYSES CHIMIE FINE

- 34 AROMES
- 37 CONTAMINANTS ET ALLERGÈNES
- 42 PESTICIDES
- 44 CONTRÔLE D'ATMOSPHÈRE
- 44 SCREENING
- 46 EXCELL +
- 48 ANALYSES DE BOUCHONS

Afin que les analyses puissent être réalisées dans les meilleures conditions possibles, veuillez-vous référer au guide de prélèvements disponible sur notre site internet www.labexcell.com > téléchargements > catalogues.

Nous vous recommandons d'utiliser des flaconnages hermétiques et adaptés au type d'analyses à réaliser (éviter des flacons en vidange, flaconnage en verre, etc) et des bouchages adaptés.

Notamment, concernant les analyses de métaux, nous vous recommandons d'envoyer l'échantillon dans son emballage d'origine (UVC = Unité de Vente Consommateur) ou d'utiliser des flacons et des bouchages sans pièce métallique en contact direct avec l'échantillon.



Aromes

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Alcools supérieurs butanol-2, propanol-1, isobutanol, alcool allylique, butanol-1, méthyl-2-butanol-1, méthyl-3-butanol-1	GC-FID	60 mL	5 JO
Arômes fermentaires acétate d'isoamyle, acétate de phényléthyle, acétate d'hexyle, phényl-2-éthanol, C3C2, mC3C2, C4C2, mC4C2, C6C2, C8C2, C10C2	SPME - GC/MS	60 mL	5 JO
Pack Esters 2-Phenyl-ethanol, butyl acetate, butyrate d'ethyle, décanoate d'ethyle, dodécanoate d'ethyle, ethyl 2-methylbutyrate, ethyl 3-hydroxybutyrate, ethyl 6-hydroxyhexanoate, ethyl cinnamate, ethyl heptanoate, ethyl isobutyrate, ethyl isobutyrate, ethyl levulinate, ethyl nonanoate, ethyl propionate, ethyl valerate, hexanoate d'ethyle, hexyl acetate, isoamyl acetate, isoamyle octanoate, isoamyle butyrate, isoamyle hexanoate, isoamyle octanoate, isobutyl acetate, methyl decanoate, methyl hexanoate, methyl octanoate, octanoate d'ethyl, octyl acetate, phenyl ethyl acetate, propyl acetate, salicylate d'ethyle, salicylate de methyle	SPME - GC/MS	100 mL	5 JO
Dérivés C-13 norisoprénoïdes beta-damascénone, beta-ionone, TDN	SPME - GC/MS	60 mL	5 JO
Précurseurs de thiols 3-S-cysteinylhexan-1-ol, 3-S-glutathionylhexan-1-ol, 4-S-glutathionyl-4-methylpentan-2-one, 4-S-cysteinyl-4-methylpentan-2-one	LC - MS/MS	30 mL	5 JO
Pack Thiols Volatils 5 composés 4-methyl-4-mercaptopentan-2-one, 3-mercaptohexylacetate, 3-mercaptohexan-1-ol, 4-methyl-4-mercaptopentan-2-ol, benzenemethanethiol	LC - MS/MS	500 mL	5 JO
Thiophénols Thiogaïacol, somme d'orto-crésol et para-crésol	LC-MS/MS	100 mL	5 JO
Terpènes eucalyptol (1,8 cineol), trans-rose oxyde, cis-rose oxyde, geraniol, nerol, alpha-terpineol, citronellol, linalool	SPME - GC/MS	60 mL	5 JO
Screening Terpènes alpha-pinene, camphene, sabinene, beta-pinene, beta-myrcene, mentha-1,5-diene, carene, alpha-terpinene, ocymene, limonene, eucalyptol, p-cymene, b-cymene, gamma-terpinene, fenchone, terpinolele, linalool, fenchyl alcohol, camphor, isopulegol, isoborneol, borneol, hexahydrothymol, terpineol-alpha, terpineol-beta, nerol, pulegone, geraniol, geranyl acetate, alpha-cedrene, trans caryophyllene, alpha-humulene, farnesene (isomers), valencene, cis-derolidol, trans-nerolidol, caryophyllene, cedrol, guaiol	SPME - GC/MS	60 mL	5 JO
Méthyl-cétones 2-heptanone, 2-nonanone, 2-undecanone, 2-tridécane	SPME-GC/MS	60 mL	3 JO
Diacétyle	SPME - GC/MS	60 mL	5 JO
Rotundone	SBSE - GC/MS	60 mL	10 JO
Composés tourbés	GC-MS	60 mL	5 JO

meta-crésol, para-crésol, orto-crésol, 2-Ethylphénol, 4-Ethylphénol, gaïacol, 4-Ethylgaïacol, 3,5-xylelol

Aromes végétaux

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Composés en C₆ hexanol, hexanal, hexénal	SPME - GC/MS	60 mL	5 JO
Pyrazines Isobutyl-2-méthoxypyrazine (IBMP) + 3-Isopropyl-2-méthoxypyrazine (IPMP)	SPME - GC/MS	60 mL	3 JO
Méthyl-salicylate + ethyl-salicylate	SPME - GC/MS	60 mL	48 H

Aromes de réduction et d'oxydation

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Composés soufrés H ₂ S, méthane-thiol, éthane-thiol, diméthyl sulfure, diéthyle sulfure, diméthyl disulfure, diéthyl disulfure, méthionol, carbone disulfure	SPME - GC/MS	60 mL	48 H
Marqueurs du vieillissement prématuré des vins blancs et rosés sotolon, phénylacétaldéhyde	GC/MS	375 mL	5 JO
Pack sulfures et thiols légers Sulfure d'hydrogène, Carbone disulfide, Methanethiol, Ethyl mercaptan, Dimethylsulfide, Ethylmethylsulfide, S-Methyl thioacetate, Diethylsulfide, Dimethyldisulfide, S-Ethyl thioacetate, Diethyldisulfide, Methionol, Dimethyltrisulfide, Benzothiazole	SPME - GC/MS	60 mL	5 JO
Ethylthioglycolate	LC - MS/MS	60 mL	5 JO
MND (3-méthyl-2,4-nonanedione)	GC - MS/MS	250 mL	5 JO
Méthional	GC - MS/MS	60 mL	5 JO

Aromes du bois

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Composés volatils du bois Furfural, 5-méthylfurfural, gaïacol, 4-méthylgaïacol, eugénol, iso- eugénol, vanilline, maltol, cis-méthylactone, trans- méthylactone, syringol, 4-allylsyringol, 4-méthylsyringol	SPME - GC/MS	60 mL	3 JO
Composés non volatils du bois Acide ellagique, acide gallique, acide vanillique, scopoletine, syringaldéhyde, sinapaldéhyde, coniféraldéhyde, 5- hydroxyméthylfurfural	LC/MS	60 mL	3 JO

Défauts

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Pack ACF 1-octen-3-ol, 1-octen-3-one et 1-hydroxyoctan-3-one, 1,3-octanediol	GC-MS et GC-MS/MS	100 mL	5 JO
Pack GMT 2MIB, IPMP, Géosmine	GC-MS	100 mL	5 JO
Pack ACF+GMT 1,3-octanediol, 1-octen-3-ol, 1-octen-3-one, 1-hydroxyoctan-3-one, 1,3-octanediol, 2MIB, Géosmine, IPMP	GC-MS, GC-MS/MS et LC-MS/MS	100 mL	5 JO
Phénols volatils Ethylphénols : éthyl-4-phénol et éthyl-4-gaïacol	SPME - GC/MS	30 mL	24 H
Phénols volatils Vinylphénols : vinyl-4-phénol et vinyl-4-gaïacol	SPME - GC/MS	30 mL	24 H
Gout fumée libre Gaïacol, 4-méthylgaïacol, orto-crésol, meta-crésol, para-crésol, phénol, siryngol	GC-MS	60 mL	3 JO
Gout fumée complet Gaïacol, galacol hydrolysé, 4-méthylgaïacol, 4-méthylgaïacol hydrolysé, orto-crésol, orto-crésol hydrolysé, meta-crésol, meta-crésol hydrolysé, para-crésol, para-crésol hydrolysé, phénol, phénol hydrolysé, siryngol, siryngol hydrolysé	GC-MS	100 mL	3 JO
Thiophénols Thiogaïacol, somme d'orto-crésol et para-crésol	LC-MS/MS	100 mL	5 JO
Gout lumière Voltamétrie pulsé, méthionine, cuivre, riboflavine, dimethyl disulfide, méthanethiol		200 mL	5 JO
Goût Souris ATHP, ETHP, 2-AP, 2-APY	LC-MS/MS	60 mL	5 JO
Goût Souris ATHP, ETHP, 2-AP, 2-APY	LC-MS/MS	60 mL	5 JO

Packs contaminants

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Bromures / Bromates / Chlorates	LC - MS/MS	60 mL	48 H
Bromophénols 2-bromophénol, 3-bromophénol, 4-beomophénol, 2,4-DBP, 2,6-DBP, TBP	GC-MS	100 mL	3 JO
Haloanisoles-halophénols TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP, TBP	SPME - GC/MS (méthode rapide)	60 mL 5g	48 H
	SPME - GC/MS	60 mL, 10g ou 20 bchs	72 H
	Contrôle d'atmosphère : QUICK TRAP	NA	3 JO
Huiles minérales MOSH/MOAH MOAH C10-35, MOSH/POSH C10-16, MOSH/POSH C10-35, MOSH/POSH C17-20, MOSH/POSH C20-35	GC/MS	200 mL	7 JO
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) -Pack L Acenaphthylene, Anthracene, Benzo(a)anthracene, Benzo(a)pyrene, Benzo(b+j)fluoranthene, Benzo(g,h,i)perylene, Benzo(k)fluoranthene, Chrysene, Dibenzo(a,h)anthracene, Fluoranthene, Fluorene, Indeno(1,2,3)pyrene, Naphtalene, Phenanthrene, Pyrene	GC/MS	250 mL	72 H
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) - Pack S Benzo(a)anthracene, Benzo(a)pyrene, Benzo(b+j)fluoranthene, Chrysene,	GC/MS	250 mL	48 H
Pack Bisphénols A & Co Bisphénol A, Bisphénol B, Bisphénol F	SBSE - GC/MS	250 mL	5 JO
Pack Bisphénols Family Bisphénol A, Bisphénol B, Bisphénol F, NOGE, BADGE, BFDGE	SBSE - GC/MS	250 mL	5 JO
Phtalates 4 molécules Dibutylphtalate (DBP), Bis (2ethylhexyl), phtalate (DEHP), Diisononylphtalate (DiNP), Benzylbutylphtalate (BBP)	SBSE - GC/MS Liste des molécules accréditées disponible sur www.cofrac.fr ou sur demande	60 mL	5 JO
Phtalates 8 molécules diméthyl-phtalate (DMP), Diethylphtalate (DEP), Dibutylphtalate (DBP), Diisobutylphtalate (DiBP), Benzylbutylphtalate (BBP), Bis(2ethylhexyl)phtalate (DEHP), Diisononylphtalate (DiNP), Diisodecylphtalate (DiDP)	SBSE - GC/MS Liste des molécules accréditées disponible sur www.cofrac.fr ou sur demande	60 mL	5 JO

Phtalates 13 molécules diméthyl-phtalate (DMP), Diisométhylphtalate (DiMP), Diéthylphtalate (DEP), Dialylphtalate (DAP), Dibutylphtalate (DBP), Diisobutylphtalate (DiBP), Diisopentylphtalate (DiPP), Benzylbutylphtalate (BBP), Bis(2éthylhexyl)phtalate (DEHP), Dioctylphtalate (DOP), Diisononylphtalate (DiNP), Diisodecylphtalate (DiDP), Dicyclohexylephtalate (DCHP)	SBSE - GC/MS Liste des molécules accréditées disponible sur www.cofrac.fr ou sur demande	60 mL	5 JO
Check list contaminants 1-octen-3-ol, 2-éthoxyhexa-3,5-diène, 2 MIB, acétate d'éthyle, diacétyle, diméthylsulfide, E4G, E4P, Géosmine, Guaiacol, IBMP, indole, IPMP, PCA, TBA, TCA, TeCA, V4G, V4P	SPME - GC/MS	100 mL	5 JO
Check list contaminants plus 1-octen-3-ol, 2-éthoxyhexa-3,5-diène, 2M35DP, 2 MIB, acétate d'éthyle, diacétyle, diméthylsulfide, E4G, E4P, Géosmine, Guaiacol, IBMP, indole, IPMP, PCA, TBA, TCA, TeCA, V4G, V4P, ATHP, ETHP, Cis-Hexen-3-ol, Sulfure d'hydrogène, methional, 1-octen-3-one, phénylacétaldéhyde, MND	SPME - GC/MS	100 mL	5 JO
Substances réglementées selon CE 1334/2008 Alpha-thuyone, beta-asarone, beta-thuyone, coumarine, estragole, metocurine, methyl-eugenol, pulegone, safrole	SPME - GC/MS	100 mL	48 H
Pack PFAS 4 PFOS, PFNA, PFOA, PhHxS	LC-MS/MS	100 mL	7 JO
Pack PFAS XL PFPeA, PFHxA, PFHpA, PFOA, PFNA, PFDA, PFUnA, PFDoA, PFTriA, PFTeA, PFBS, PFPeS, PFHxS, PFHpS, PFOS, PFNS, PFDSn, FUnS, PFDoS, PFTriS	LC-MS/MS	100 mL	7 JO
Pack Mycotoxines Ochratoxin, Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Toxin T2, HT2, Déoxynivalenol, Zearalenone	LC-MS/MS	250 mL	7 JO
Amines aromatiques primaires 2,4-Diaminoanisole, 2,4-Diaminotoluène, o-Anisidine, o-Toluidine, 4,4'-Oxydianiline, 4-Chloroaniline, 4,4'-Diaminodiphenylmethane, 2-Methoxy-5-methylaniline, 4-Chloro-2-Methylaniline, 2,4,5-Trimethylaniline, 3,3'-Diméthyl-4,4'-diaminodiphenylmethane, 4-Aminobiphenyl, Benzidine, Aniline, 2,4-Diméthylaniline, 2,6-Diméthylaniline, m-Phénylenediamine, p-Phénylenediamine, 2,6-Toluendiamine, 1,5-Diaminonaphtalène, o-Tolidine	LC - MS/MS	100 mL	10 JO
Edulcorants Acesulfame, Aspartame, Cyclamate, Saccharine, Stevioside et Sucralose	LC - MS/MS	30 mL	3 JO

Contaminants – Paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Delai
Alpha et Beta Thuyone	SPME - GC/MS	100 mL	48 H
Acétate d'éthyle	SPME - GC/MS	50 mL	48 H
Acétylpyrazine	GC/MS	30 mL	3 JO
Acide benzoïque	HPLC/UV	60 mL	5 JO
Acide cyanhydrique	Spectrophotométrie UV	60 mL	7 JO
Acide D Tartrique	LC-MS/MS	50 mL	7 JO
Acide iso et téréphtlatique	HPLC/UV	125 mL	7 JO
Acide trifluoroacétique (TFA)	LC-MS/MS	50 mL	5 JO
Acide salicylique	HPLC/UV	60 mL	5 JO
Acide salicylique	LC-MS/MS	60 mL	5 JO
Acide jasmonique	LC-MS/MS	60 mL	5 JO
Acide pélargonique (nonanoïque)	GC/MS	60 mL	48 H
Acroléine	SPME - GC/MS	50 mL	4 JO
Benzaldéhyde	SPME - GC/MS	125 mL	5 JO
Histamine	HPLC - FLUO	10 mL	5 JO
2-aminoacetophenone	SPME - GC/MS	100 mL	3 JO
Bisphénol A	SBSE - GC/MS	250 mL	5 JO
Bisphénol B	SBSE - GC/MS	250 mL	5 JO
Bisphénol AF	SBSE - GC/MS	250 mL	5 JO

Bisphénol S	SBSE - GC/MS	250 mL	5 JO
Caféine / Théine	LC - MS/MS	100 mL	5 JO
Carbamate d'éthyle	GC/MS	100 mL	5 JO
2-chloro-6-methyl-phenol	SPME - GC/MS	100 mL	3 JO
Diacétyle	SPME - GC/MS	100 mL	5 JO
2,4-di-tert-butylphenol	SPME - GC/MS	125 mL	5 JO
Urée	Dosage enzymatique	60 mL	5 JO
Fenchol	SPME - GC/MS	100 mL	3 JO
Fenchone	SPME - GC/MS	100 mL	3 JO
2-ethoxyhexa-3,5-diène (gout de géranium)	SPME - GC/MS	100 mL	5 JO
Géosmine	SPME - GC/MS	30 mL	48 H
Guaïacol	SPME - GC/MS	30 mL	3 JO
2-Isopropyl-3-méthoxypyrazine (IPMP)	SPME - GC/MS	60 mL	3 JO
Indole	SPME - GC/MS	30 mL	3 JO
Mélatamine	LC - MS/MS	100 mL	5 JO
Méthanol	GC - FID	250 mL	48 H
2-Méthylisobornéol (MIB)	SPME - GC/MS	30 mL	3 JO
2-Methoxy-3,5-dimethylpyrazine (2M35DP)	SPME - GC/MS	100 mL	3 JO
Natamycine	LC - MS/MS	30 mL	7 JO
Ochratoxine A	Recherche par test immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
	Dosage par LC-MS/MS	125 mL	5 JO
1-Octèn-3-ol Cf Check list contaminants vins	SPME - GC/MS	125 mL	5 JO

Patuline	LC - MS/MS	200 mL	7 JO
Recherche d'hydrocarbures	GC/MS	250 mL	3 JO
Scatole	SPME - GC/MS	100 mL	3 JO
Styrène	SPME - GC/MS	30 mL	5 JO
4-tert-butylphenol	SPME - GC/MS	125 mL	5 JO
Trans-2-nonéol	GC-MS/MS	100 mL	5JO

Allergènes

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Pack Allergènes (Caséine, Gluten, Lysozyme)	Dosage immuno-enzymatique	30 mL	48 H
Amande	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Arachide	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Cajou	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Caséine	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Crustacés	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Gluten	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Lysozyme	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Macadamia	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Moutarde	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Noisette	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Noix	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Noix du Brésil	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO

Noix de Coo	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Ovalbumine	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Patuline	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Pecan	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Pignon de pin	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Pistache	Dosage immuno-enzymatique	10 mL	5 JO
Recherche d'ADN de poisson	PCR	100 mL	7 JO
Recherche ADN de porc	PCR	100 mL	7 JO

Packs pesticides (Chaque paramètre analytique inclus dans un pack peut également être réalisé individuellement)

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Pack Fast Pest S (~ 20 molécules / Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)	LC - MS/MS	50 mL	48 H
Pack Fast Pest XL (~ 20 molécules + Acide phosphonique et Fosétyl / Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)	LC - MS/MS	50 mL	48 H
Pack Pesticides S (~ 70 molécules / Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)	GC - MS/MS et LC - MS/MS	50 mL	3 JO
Pack Multirésidus Vin (~170 molécules / Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)	GC - MS/MS et LC - MS/MS Liste des molécules accréditées disponible sur www.cofrac.fr ou sur demande	50 mL	5 JO
Pack Pesticides Spécifique Champagne (~70 molécules / Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)	GC - MS/MS et LC - MS/MS	100 mL	7 JO
Pack Pesticides Spécifique Suisse (~70 molécules / Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)	GC - MS/MS et LC - MS/MS	100 mL	7 JO
Pack Pesticides Spécifique Vin Pack Multirésidus (~170 molécules/ Nous consulter pour la liste détaillée des molécules) + Fosétyl- Al +acide phosphonique + Glyphosate (+AMPA) + Glufosinate + Cuivre	GC - MS/MS et LC - MS/MS Liste des molécules accréditées disponible sur www.cofrac.fr ou sur demande	100 mL	7 JO

Pack "ZRP"

Pack Multirésidus (~170 molécules/ Nous consulter pour la liste détaillée des molécules) + Fosetyl- AI (+acide phosphonique) + Glyphosate (+AMPA) + Glufosinate + Cuivre + Dithiocarbamates + Herbicides phénoxyacides

GC - MS/MS, LC - MS/MS et GC/MS
Liste des molécules accréditées disponible sur www.cofrac.fr ou sur demande

100 mL

7 JO

Pack Pesticides PPAM

(~150 molécules/ Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)

GC - MS/MS, LC - MS/MS
Liste des molécules accréditées disponible sur www.cofrac.fr ou sur demande

100 mL

200g

7 JO

Pack pesticides fluorés

beflubutamid, cyflufenamid, cyflufetofen, diflufenican, flazasulfuron, flonicamid, fluazifop-P, fluazinam, flubendiamide, flufenacet, flumetralin, fluometuron, fluopicolide, fluopyram, fluochloridone, flutianil, flutolanil, γ-cyhalothrin, isoxaflutole, λ-cyhalothrin, mefentrifluconazole, metaflumizone, oxathiapiprolin, oxyfluorfen, penoxsulam, penthiopyrad, picolinafen, prosulfuron, pyridalyl, pyroxasulfam, sulfoxaflor, τ-fluvalinate, tefluthrin, tembotrione, tetraconazole, trifloxystobin, tritosulfuron

GC - MS/MS, LC - MS/MS

100 mL

7 JO

Pesticides – Paramètres individuels

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Acide pélagonique (nonanoïque)	GC/MS	60 mL	48 H
Cuivre	Absorption atomique	60 mL	48 H
Dithiocarbamates (Mancozeb, Metiram-Zinc...)	GC/MS	50 mL	7 JO
Fosetyl-ai + Acide Phosphoreux	LC - MS/MS	50 mL	7 JO
ETU (Ethyline thiourée)	LC - MS/MS	50 mL	7 JO
Glufosinate	LC - MS/MS	50 mL	7 JO
Glyphosate + AMPA	LC - MS/MS	50 mL	7 JO
Herbicides phénoxyacides (Dicamba, 2,4-D, 4 chlorophenoxyacetic acid, dichlorprop, MCPA, MCPB, Triclopyr)	LC - MS/MS	50 mL	7 JO
Mono-résidu, analyse 1 molécule du screening à la demande	GC - MS/MS ou LC - MS/MS	50 mL	7 JO
Screening pesticides large (~250 molécules) Nous consulter pour la liste détaillée de molécules	GC - MS/MS	50 mL 50 g	7 JO

Screening pesticides large (~350 molécules) Nous consulter pour la liste détaillée de molécules	LC - MS/MS	50 mL 50 g	7 JO
Soufre S8 (Cyclooctasoufre)	GC - MS/MS	50 mL	7 JO

Contrôle d'atmosphère

Prestations	Délai
Quick Trap Barrel 2, 4, 6 - Trichloroanisole	3JO
Smart Trap 2, 4, 6 – Trichloroanisole, 2, 4, 6 – Tribromoanisole, 2, 4, 6 – Trichlorophenol, 2, 3, 4, 6 – Tetrachlorophenol, Pentachlorophenol, 2, 4, 6 – Tribromophenol, Pentachloroanisole, Tetrachloroanisole	3JO
Quick Trap chai Benzene, 2, 4, 6 - Trichloroanisole, 4 - Ethylphenol, Toluene, Tetrachloroanisole, Isoborneol, Ethylbenzene, Pentachloroanisole, Borneol, M+p-xylene, 2, 4, 6 - Tribromoanisole, 4 - Ethylguaïacol, O-xylene, 2, 4, 6 - Trichlorophenol, Geosmin, Styrene, 2, 3, 4, 6 - Tetrachlorophenol, Fenchone, Naphtalene, Pentachlorophenol, Guaïacol, 2, 4, 6 - Tribromophenol, Fenchol, 2 - Methylisoborneol	3 JO
Quick Trap container	48 H
Quick Trap Scan	7 JO
Air Trap 2, 4, 6 – Trichloroanisole, 2, 4, 6 – Tribromoanisole, 2, 4, 6 – Trichlorophenol, 2, 3, 4, 6 – Tetrachlorophenol, Pentachlorophenol, 2, 4, 6 – Tribromophenol, Pentachloroanisole, Tetrachloroanisole	3JO
Cartographie des COV totales Mesure sur site	5JO
Analyse de la concentration en sulfites dans l'air Mesure sur site	24H

Screening

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Screening	GC/MS	60 mL	48 H
Screening Terpènes	SPME - GC/MS	60 mL	48 H

Olfactométrie

SBSE-GC-ODP/MS

60 mL

10 JO



EXCELL +

Déterminer en amont les matériaux de construction, décoration les plus performants pour l'amélioration de la qualité de l'air intérieur.

CONCEPT ET PRODUITS CONCERNES

- Le label EXCELL+ se propose de tester selon un cahier des charges strict un ensemble de contaminants pouvant altérer les qualités organoleptiques des denrées sensibles stockées ou produites dans vos locaux.
- Ils concernent de nombreuses catégories de produits : Peintures, Revêtements de sols, Produits de construction, Produits de traitement insecticide ou fongicide, Détergents ainsi que des produits en contact alimentaire direct.

DEMARCHE ET EXIGENCES

Analyses de contaminant :

- Composés organohalogénés (haloanisoles, halophenols)
- Emission de COVs (BTEX notamment)
- Contenu en Phtalates
- Contenu en Formaldéhyde
- Etude en mode SCAN : regard global sur tous les composants extractibles. (Recherche de retardateurs de flamme notamment)
- Pesticides : recherche ciblée selon une liste Excell+ définie (isomères du lindane, DDT,...) Certains pesticides ne doivent pas être détectés

Analyses supplémentaires pour les cas de matériaux en contact direct :

- Inertie organoleptique
- Contaminants extractibles (Phtalates, Bisphénols, Alkylphénols, PFAS et Hydrocarbures aromatiques) dans des simulants de denrées alimentaires adaptés.

SUIVI DE CHANTIERS :

L'objectif de la prestation est de mettre en place un système d'évaluation et de prévention des risques de contaminations indésirables lors de la construction des installations prévues en utilisant les principes développés dans le cadre du label EXCELL+.

Tout au long du chantier, le Laboratoire EXCELL examine à la demande des architectes/maîtrise d'œuvre/maîtrise d'ouvrage, les fiches techniques et de données de sécurité des produits ne bénéficiant pas d'une EXCELL+ et statue après examen sur leur utilisation. Le produit peut-être directement validé ou rejeté voir nécessiter des analyses complémentaires afin de statuer.



Retrouvez toutes les informations relatives à l'analyse des matériaux et à la qualité de l'air en environnements sensibles sur www.zoneverteexcell.com

Etudes matériaux

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Attestation EXCELL+ contact direct	Nous consulter	Nous consulter	3 à 4 semaines
Attestation EXCELL+ contact indirect	Nous consulter	Nous consulter	5 à 6 semaines
Extension attestation Excell+	Nous consulter	Nous consulter	1 JO
Etude de FDS et bibliographie	Etude documentaire	NA	3 JO
Suivi de chantiers	Etude documentaire	NA	



EXCELL BOUCHAGE

49

ANALYSES PHYSICO-
CHIMIQUES SUR BOUCHONS

51

CONTAMINANTS DES
BOUCHONS

52

MICROBIOLOGIE DES
BOUCHONS

Afin que les analyses puissent être réalisées dans les meilleures conditions possibles, veuillez-vous référer au guide de prélèvements disponible sur notre site internet www.labexcell.com > téléchargements > catalogues. Nous vous recommandons d'utiliser des flaconnages hermétiques, adaptés au type d'analyses à réaliser (éviter des flacons en vidange, flaconnage en verre, etc) et des bouchages adaptés.



Packs bouchons

Prestations & Essais	Volume minimum	Délai
Contrôle à l'achat CLASSIC Classification visuelle, caractéristiques dimensionnelles, masse volumique, taux d'humidité	50 bouchons	5 JO
Contrôle à l'achat PRIME Classification visuelle, caractéristiques dimensionnelles, masse volumique, taux d'humidité, test de tenue à la pressions hydrostatique TPH, reprise dimensionnelle après TPH, TCA, TBA, TeCA, PCA	70 bouchons	9 JO
Contrôle à l'achat SUR MESURE Nous contacter	Nous contacter	
Contrôle à la livraison CLASSIC Classification visuelle, caractéristiques dimensionnelles, masse volumique, taux d'humidité, force d'extraction 1h, reprise dimensionnelle après compression, test de remontée capillaire	70 bouchons	9 JO
Contrôle à la livraison PRIME Classification visuelle, caractéristiques dimensionnelles, masse volumique, taux d'humidité, force d'extraction 1h, reprise dimensionnelle après compression, test de remontée capillaire, étanchéité aux liquides, résidus d'oxydants, quantité de poussières résiduelles, TCA, TBA, Tec, PCA	100 bouchons	12 JO
Contrôle à la livraison SUR MESURE Nous contacter	Nous contacter	
Contrôles de bouchons effervescents CLASSIQUE Classification visuelle, caractéristiques dimensionnelles, taux d'humidité, test de remontée capillaire	100 bouchons	9 JO
Contrôles de bouchons effervescents PRIME Classification visuelle, caractéristiques dimensionnelles, taux d'humidité, test de remontée capillaire, quantité de poussières résiduelles, force couple d'extraction, TCA, TBA, Tec, PCA	100 bouchons	12 JO
Contrôle microbiologique selon la norme ISO 10718 :2015 Dénombrement levures moisissure et bactéries totales par unité de bouchon de liège	10 bouchons	3 JO

Analyses des bouchons – Paramètres individuels

Essai	Volume minimum	Délai
Absorption aux liquides	10 bouchons	8JO
Caractéristiques dimensionnelles (diamètre, longueur, masse, ovalisation)	32 bouchons- 20 capsules à vis 10 bouchons à tête	24H
Classification visuelle	50 bouchons	5JO
Couple d'ouverture bouchon à tête	6 bouchons à tête	24H
Couple d'ouverture capsule à vis	6 capsules	24H
Etanchéité aux liquides -1h	6 bouchons	24H
Etanchéité aux liquides -24h	6 bouchons	48H
Expertise bouteilles bouchées	3 bouteilles	8JO
Expertise mesures physiques - bouchons et bouteilles PET	12 bouteilles bouchées PET	5JO
Force couple extraction effervescent - 1h	6 bouchons	24H
Force de compression	6 bouchons	24H
Force de retour	6 bouchons	24H
Force d'extraction 1h	6 bouchons	24H
Force d'extraction 24h	6 bouchons	48H
Force d'ouverture capsule couronne	6 bouchons	24H
Masse volumique	32 bouchons	24H
Masse volumique des joints	12 capsules à vis	48H
Mesure de l'épaisseur de la peau	1 bouchon	48H
Mesure du point de bulle	6 bouchons	48H
Mesure OTR avec modélisation mathématique	8 bouchons	15-20JO

Mesure OTR cire de surbouchage	8 bouteilles cirées 8 bouteilles non cirées	15-20JO
Pression de compression	6 bouchons	24H
Quantité de poussières résiduelles	12 bouchons	24H
Reprise dimensionnelle après compression	6 bouchons	48H
Reprise dimensionnelle après TPH	30 bouchons	24H
Résidus d'oxydants	4 bouchons	24H
Taux d'humidité (méthode courte)	20 bouchons	48H
Taux d'humidité (méthode longue)	20 bouchons	24H
Tenue du marquage après Fex 1h	6 bouchons	48H
Tenue du marquage après Fex 24h	6 bouchons	48H
Test de remontée capillaire	6 bouchons	48H
Test de Tenue à la Pression Hydrostatique (TPH)	20 bouchons	48H
Test organoleptique	4*10 bouchons	48H
Vérification de la centilisation bouteille	20 bouchons	48H

Contaminants des bouchons

Prestations & Essais	Volume minimum	Délai
Haloanisoles relargables Norme ISO 20752-2014	20 bouchons	3 JO
Haloanisoles totaux	20 bouchons	3 JO
Check list contaminants : Gaïacol, PCA, TBA, TCA, TeCA	20 bouchons	3 JO
2 méthoxy-3,5 diméthylpyrazine (Pyrazine du liege)	20 bouchons	5 JO

Microbiologie des bouchons

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Dénombrement bactéries acétiques	Macération + culture sur milieu gélosé	20 g	7 JO
	Macération + PCR quantitative	20 g	48 H
Dénombrement bactéries lactiques	Macération + culture sur milieu gélosé	20 g	13 JO
	Macération + PCR quantitative	20 g	48 H
Dénombrement bactéries totales	Macération + culture sur milieu gélosé	20 g	8 JO
	Macération + PCR quantitative	20 g	48 H
Dénombrement <i>Brettanomyces</i>	Macération + culture sur milieu gélosé	20 g	13 JO
	Macération + PCR quantitative + Caractérisation de la résistance au SO ₂ par TYP\BRETT	20 g	48 H
Dénombrement levures	Macération + culture sur milieu gélosé	20 g	4 JO
	Macération + PCR quantitative	20 g	48 H
Dénombrement moisissures	Macération + culture sur milieu gélosé	20 g	4 JO

ANALYSES D'HUILE D'OLIVE



Analyse sur huile d'olive

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Acidité Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91 annexe II en vigueur	Méthode COI/T.20/Doc n°34	250 mL	8 JO
Analyse dans l'UV K232 ou K270	Spectrophotométrie – Méthode COI/T20/Doc n°19	250 mL	8 JO
Analyse dans l'UV K232 ou K270 + K232-K270-DeltaK	Méthode COI/T.20/Doc n°19	250 mL	8 JO
Dégustation organoleptique sur huile d'olive Description organoleptique et classification des huiles d'olive	Méthode interne - Jury expert	250 mL	8 JO
Détermination de l'indice de peroxyde Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91 annexe III en vigueur	Méthode COI/T.20/Doc n°35	250 mL	8 JO
Mesure de la densité	Méthode interne	250 mL	8 JO
Pack Pesticides (Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)	GC - MS/MS, LC - MS/MS	100 mL	7 JO

Afin que les analyses puissent être réalisées dans les meilleures conditions possibles, veuillez-vous référer au guide de prélèvements disponible sur notre site internet www.labexcell.com > téléchargements > catalogues. Nous vous recommandons d'utiliser des flaconnages hermétiques adaptés au type d'analyses à réaliser (éviter des flacons en vidange, flaconnage en verre, etc) et des bouchages adaptés. Notamment, concernant les analyses de métaux, nous vous recommandons d'envoyer l'échantillon dans son emballage d'origine (UVC = Unité de Vente Consommateur) ou d'utiliser des flacons et des bouchages sans pièce métallique en contact direct avec l'échantillon.



ANALYSES DE PISCICULTURE



Analyses axées autour du Goût Moisi Terreux/Vaseux

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Cyanobactéries productrices de geosmine	PCR digitale	25 mL	4 JO
Haloanisoles-halophénols TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP, TBP	SPME - GC/MS	60mL ou 50 g	48 H
Géosmine	SPME - GC/MS	30 mL ou 50 g	48 H
2-Méthylisobornéol (MIB)	SPME - GC/MS	30 mL ou 50 g	3 JO

Analyses des contaminants

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) -Pack L Acenaphtylene, Anthracene, Benzo(a)anthracene, Benzo(a)pyrene, Benzo(b+j)fluoranthene, Benzo(g,h,i)perylene, Benzo(k)fluoranthene, Chrysene, Dibenzo(a,h)anthracene, Fluoranthene, Fluorene, Indeno(1,2,3)pyrene, Naphtalene, Phenanthrene, Pyrene	GC/MS	250 mL ou 50 g	5 JO
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) - Pack S Benzo(a)anthracene, Benzo(a)pyrene, Benzo(b+j)fluoranthene, Chrysene	GC/MS	250 mL	48 H
Pack Pesticides (Nous consulter pour la liste détaillée des molécules)	GC - MS/MS, LC - MS/MS	100 mL ou 100 g	7 JO
Pack Métaux lourds Arsenic, Cadmium, Mercure, Plomb	ICP	60 mL	3 JO

Analyses Physico-chimiques

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
DBO5 : Demande biologique en oxygène 5 jours	Oxymètre (méthode invasive)	500 mL	6 JO
DCO : Demande chimique en oxygène	Méthode interne	500 mL	48 H
MES : Matière en suspension	Pesée après filtration	500 mL	48 H

ANALYSES DE PISCICULTURE

Analyses Physico-chimiques

Essai	Méthode	Volume minimum	Délai
Chlorures	Chromatographie ionique	60 mL	48 H
Nitrates	Chromatographie ionique	60 mL	7 JO
Nitrites	Chromatographie ionique	60 mL	7 JO
Phosphore	Absorption Atomique	60 mL	48 H
Phosphates	Chromatographie ionique	60 mL	7 JO
Sulfates	Chromatographie ionique	60 mL	48 H

Afin que les analyses puissent être réalisées dans les meilleures conditions possibles, veuillez-vous référer au guide de prélèvements disponible sur notre site internet www.labexcell.com > téléchargements > catalogues. Nous vous recommandons d'utiliser des flaconnages hermétiques adaptés au type d'analyses à réaliser (éviter des flacons en vidange, flaconnage en verre, etc) et des bouchages adaptés. Notamment, concernant les analyses de métaux, nous vous recommandons d'envoyer l'échantillon dans son emballage d'origine (UVC = Unité de Vente Consommateur) ou d'utiliser des flacons et des bouchages sans pièce métallique en contact direct avec l'échantillon.



EXCELL TOOLS

57

MILIEUX DE CULTURE

58

MATÉRIELS, CONSOMMABLES ET
ETALONNAGE D'APPAREILS

58

SOLUTIONS MICROBIOLOGIQUES
POUR LES FERMENTATIONS

58

OUTILS D'AIDE AU CHAI

58

OUTILS HAHP

59

OUTILS ANALYSES D'AIR

59

SUIVI OXYGENE

59

SENSOBOX

Milieux de culture

Milieux de culture œnologiques

(Bactéries acétiques, bactéries lactiques, bactéries totales, *Brettanomyces*, flore totale, levures, levures/moisissures, Non-*Saccharomyces*)
Diamètre 55 mm, vendues par 10 / Diamètre 90 mm, vendues par 10

Milieux de culture brassicoles

(Bactéries contaminantes brassicoles, bactérie lactiques brassicoles, levures & et bactéries contaminantes brassicoles, flore totale brassicoles)
Diamètre 55 mm, vendues par 10 / Diamètre 90 mm, vendues par 10

Milieux de culture pour l'industrie agro-alimentaire

Milieu bactéries thermoacidophiles (Diamètre 55 mm, vendues par 10 / Diamètre 90 mm, vendues par 10)

Boite contact - analyse de surface, vendue à l'unité

(Bactéries acétiques, bactéries lactiques, bactéries totales, *Brettanomyces*, flore totale, levures, levures/moisissures, Non-*Saccharomyces*)

Boîtes contact pour analyse de barriques

Générateur d'anaérobiose

(Sachet de régénération d'atmosphère pour anaérobiose) vendus par 10

Indicateur d'anaérobiose

(50 bandelettes)

Membranes nitrate de cellulose n47 mm/ 0,45µm

Vendues par 100

Ecouvillons de prélèvement

OAK Protect

Senso'b



N'hésitez pas à nous solliciter pour toute demande de fourniture de matériel et de consommables de laboratoire

Matériels et consommables de laboratoire

Articles de laboratoire (pipettes, verrerie, portoirs...)

Fournitures de solutions qualifiées (sur commande, nous contacter)

Kit échantillonnage (72 flacons, 150 étiquettes et 8 cartons) – Inclus frais d'envoi des échantillons au laboratoire

Étalonnage d'appareils

Prestation	Délai
Étalonnage Hygromètre	7 JO
Étalonnage Turbidimètre	2 JO

Solutions microbiologiques pour les fermentations

Production de crème de levures : process biodiversité

Production de crème de levures : process biosélection

Mise en collection et entretien annuel de la crème de levures produite

Pied de cuve pour redémarrage de fermentations alcooliques ou malolactiques

Bio-sélection de souches de bactéries

Production de culture liquide concentrée de bactéries

Production de multiplication de levures pour le monde brassicole et cidricole

Outils d'aide au chai

SummerCamp : outils d'entrainement pour l'observation microscopique

Prestations d'inertage

Barrel Check

Outils pour les HAHP et analyses de l'air

Quick Trap

Vernis retardateur HAHP

Smart Trap

Audit COV

Analyses SO₂ dans les atmosphères de cave (contrôle VLEP)

Suivi d'oxygène

Mireur équipé de pastilles d'oxoluminescence (location, par jour intervention)

Bonde Oxygène – Bonde pour barrique équipée de pastilles d'oxoluminescence

Bouteilles équipées de pastilles d'oxoluminescence

Matériels d'analyse sensorielle

Molécule SensoBox (au choix parmi la liste des 60 molécules aromatiques SensoBox)

SensoBox coffret 12 molécules

SensoBox coffret luxe 60 molécules



SENSO BOX

Une offre adaptée et personnalisée en fonction de vos besoins et les spécificités de votre vin.
Proposition sur mesure des arômes majeurs ou des principaux défauts.

Choix du nombre de molécules souhaitées :

- Coffret initial de 12 molécules.
- Coffret luxe en bois de 60 molécules.

EXPERTISES

61

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE
AGRONOMIE ET OENOLOGIE

61

AUDITS

62

SUIVI & CONSEIL : VINIFICATION

63

SUIVI & CONSEIL : DISTILLATION

63

SUIVI & CONSEIL : DEGUSTATION

64

VEILLE REGLEMENTAIRE

65

FORMATIONS EXCELL ACADEMIE

Accompagnement technique – Agronomie et oenologie

Prestations

Accompagnement technique - Agronomie : Conseil et suivi sur l'ensemble des opérations viticoles (préparation de plantation, sélection de matériel végétal, opérations viticultrices annuelles, fertilisation et amendement...)

Audit d'adaptabilité du vignoble au changement climatique

Accompagnement technique - Œnologie : Conseil et suivi sur l'ensemble des opérations œnologiques (vinification, élevage, stabilisation, filtration, mise en bouteilles...)

Audits - Contrôle d'hygiène

Prestations

Délai

Aérocollection

Sur demande

Analyses de surface par ATP-métrie

24 H

Boîtes contact pour analyses des barriques

Sur demande

Boîtes contact pour analyses de surface

Sur demande

Contrôle microbiologique des gaz

7 JO

Écouvillonnage

Sur demande

Audit - Oxygène et électrochimie

Prestations

Délai

Audit électrochimique sur site (pressurage...)

Nous consulter

Audit oxygène sur site

Nous consulter



SUIVI & CONSEIL SPIRITUEUX

Le laboratoire Excell Cognac, reconnu pour son savoir-faire, propose un accompagnement technique auprès des professionnels des vins et spiritueux. Implanté au cœur du bassin cognaçais, il intervient dès les premières étapes de l'élaboration des vins de base destinés à la distillation. Son expertise permet aux producteurs d'optimiser leur pratique, en tenant compte des exigences qualitatives.

Le laboratoire joue un rôle clé tout au long du processus de transformation depuis le suivi des fermentations jusqu'à la mise en bouteille, en passant par la distillation. Cet accompagnement technique personnalisé permet de sécuriser la qualité des produits finis.

La dégustation, véritable outil d'aide à la décision, complète les analyses en apportant une dimension sensorielle indispensable. Grâce à une approche à la fois scientifique et terrain, il s'impose comme un partenaire essentiel pour développer des spiritueux de qualité.

Suivi de vinification

Deux accompagnements possibles (vins de distillation ou vins de bouche/Pineaux des Charentes)

Déplacement sur site pendant vendange/vinification avec collectes d'échantillons

Dégustations et conseils lors des visites

Permanence téléphonique 7 jours/7 pendant les vinifications

Participation à la réunion pré-vendanges spécifique aux vins de distillation avec les dernières actualités liées aux millésimes

Suivi de distillation

Conseils et suivi de distillation avec déplacement sur site pour réglage des automates et/ou résolution des problèmes spécifiques

Accompagnement à la mise au courant et aux coupes des têtes et des cœurs

Dégustation des eaux-de-vie

Dégustation

Eaux-de-vie nouvelles pendant la période de distillation pour identifier des points d'améliorations éventuels et pour des assemblages de présentation aux grandes maisons

Spiritueux et eaux-de-vie rassises pour adapter le vieillissement à vos objectifs, réaliser des assemblages ou finaliser vos produits

Vins et Pineaux des Charentes au cours de leur élevage ou pour assemblage

A la demande : toute boisson consommable alcoolisée ou non (vin, bière, cidre, spiritueux, BABV, boisson désalcoolisée, soda, sirop...).



VEILLE REGLEMENTAIRE

HELP by EXCELL : Une offre d'accompagnement réglementaire innovante et exclusive dans la filière œnologique.

Face à la complexité croissante des réglementations, l'accès à l'information ne suffit plus.

Ce qui fait la différence, c'est l'accompagnement par des experts capables d'interpréter les textes, d'en mesurer les impacts et de répondre à vos problématiques concrètes.

Pour répondre à ces enjeux, le laboratoire EXCELL lance HELP by EXCELL, une nouvelle formule d'accompagnement réglementaire.

En souscrivant à la formule impliquant un abonnement, vous aurez accès à une newsletter mensuelle vous présentant des articles accessibles et synthétiques sur trois thématiques principales :

- Règlements spécifiques aux boissons (vins, spiritueux, bières et soft)
- Contact alimentaire
- Réglementation contaminants

Dans le cadre de cette formule, vous aurez également accès à 3h trimestrielle de réunion en visio, à répartir suivant vos besoins, pour répondre aux questions de votre choix sur les thématiques de veille réglementaire. Durant ces réunions, les experts adaptés à vos thématiques seront présents pour échanger avec vous. Vous pourrez nous envoyer vos questions en amont et nous vous répondrons en direct.

Avec HELP by EXCELL, nous avons un double objectif : vous permettre de suivre sereinement l'évolution des réglementations et vous offrir un conseil accessible, clair et directement opérationnel.



EXCELL ACADÉMIE

Fort de son équipe composée de docteurs spécialisés dans différents domaines (microbiologie, troubles et dépôts, pesticides, matériaux, stabilité des vins,...), le Laboratoire EXCELL® est à même de vous proposer des formations adaptées à vos besoins. Ces formations peuvent être prises en charge par votre fond de formation professionnelle. La liste des thèmes pouvant être abordés n'est pas exhaustive, aussi notre équipe est à votre disposition pour vous fournir un accompagnement personnalisé. Ces formations couvrent des aspects à la fois théoriques et pratiques. Nous réalisons également des formations sur site, veuillez nous contacter pour plus de renseignements (excellacademie@labexcell.com).

Déclaration d'agrément enregistrée sous le numéro 72 33 067723 auprès de la préfecture de la Gironde.



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante : *actions de formation*

LA STABILITÉ DES VINS

Le lexique de la stabilité : stabilité des matières colorantes, stabilité protéique et stabilité tartrique.

LA MICROBIOLOGIE DU VIN

Les microorganismes rencontrés en OENOLOGIE : microorganismes d'intérêt et germes d'altération.

L'OBSERVATION MICROSCOPIQUE EN OENOLOGIE

Comprendre la microbiologie du vin, mettre en place un suivi analytique et utiliser les outils de microscopie.

DÉFAUTS D'ORIGINES MICROBIENNES

Les goûts de souris, les phénols volatils, l'acétate d'éthyle.

BRETTANOMYCES

État des lieux des connaissances et des outils de présentation de contaminations.

AMBIANCE DES ZONES SENSIBLES

Sensibiliser aux différents types de contaminations : chimiques et microbiologiques.

LES PESTICIDES

Sensibiliser à la réglementation et aux problématiques liées aux pesticides.

HALOANISOLES / HALOPHÉNOLS

Les différentes sources de contamination possibles dont l'environnement et l'eau.

QUANTITÉS ET DÉFAUTS SENSORIELS

Les grandes familles des composés aromatiques retrouvés dans les vins ainsi que leurs défauts.

ANALYSES ÉLECTROCHIMIQUES

Présentation des bases théoriques de l'électrochimie ainsi que des exemples appliqués à l'OENOLOGIE.

VINIFICATION BIOLOGIQUE

Les défis techniques de la vinification biologique.

PLANS ANALYTIQUES

Analyses œnologiques, besoins réglementaires et outils techniques décisionnels.

TROUBLES ET DÉPÔTS

Savoir identifier les troubles, les dépôts et les particules en bouteille.

OXYGÈNE ET OXYDABILITÉ

Maîtrise les quantités d'apports d'oxygène aux différentes étapes de l'élaboration du vin.

ANALYSES AGRONOMIQUES

Besoins du terrain et approches innovantes.

CHANGEMENT CLIMATIQUE

Sensibiliser aux impacts du changement climatique et explorer les stratégies d'adaptation



CONTACT



25 Rue Aristide Berges,
33270 Floirac



05 57 77 96 27



secretariat@labexcell.com

excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE

✉ EXCELL Iberica

Pol. La Portalada II
C /Planillo, 12. Pabellón B
26006 Logroño (La Rioja)
excelliberica@labexcell.com
+34 9 41 44 51 06

✉ EXCELL Cognac

15 rue Pierre Viala
16130 Segonzac
contact-cognac@labexcell.com
+33 9 61 66 29 93

✉ EXCELL Bouchage

32 avenue de Torremila
66240 Saint-Estève
excellbouchage@labexcell.com
+33 4 68 89 81 18