

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0723 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AEB FRANCE
10, rue du Stade - Z.A.
68240 SIGOLSHEIM

Elle porte sur :

Unité Technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

P. CAN

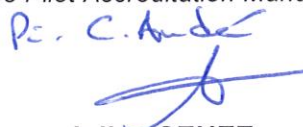
AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée REAL-MO-METHODES. SEQUENTIELLES Rev.0
Vins, moûts	Acide malique	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée REAL-MO-MALIQUE Rev.1
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrométrie UV-Vis	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée REAL-MO-AT.pH Rev.0
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	Méthode interne référencée REAL-MO-AV.FLUX Rev.0
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne REAL-MO-SO2 Rev.0
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Méthode interne REAL-MO-SO2 Rev.0
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Glucose, fructose	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée REAL-MO-METHODES. SEQUENTIELLES Rev.0
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée REAL-MO-AT.pH Rev.0
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques
(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation / Entraînement à la vapeur Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée CREAL-MO-TAVPIR Version 1

Date de prise d'effet : **01/03/2016** Date de fin de validité : **28/02/2021**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager



Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0723 Rév. 5.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS

Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

www.cofrac.fr