

ANALYSES ŒNOLOGIQUES

Tarifs en vigueur dès le 1^{er} janvier 2018, TVA 7.7% comprise
Prix par échantillon

ANALYSE IRTF

13 paramètres de base (sans SO₂) avec dégustation de contrôle Fr. 11.-

ANALYSES CONVENTIONNELLES

| | |
|--|------------------|
| Acide tartrique | Fr. 13.- |
| Acidité totale avec mesure indicative du pH | Fr. 8.- |
| Acidité volatile | Fr. 20.- |
| Alcool par distillation | Fr. 25.- |
| Alcool par ébulliométrie | Fr. 10.- |
| Chromatographie | Fr. 5.- |
| CO ₂ dissous | Fr. 5.- |
| Degré Oechsle et % Brix (réfractomètre électronique) sur échantillon préparé | Fr. 5.- |
| Dégustation simple | Fr. 5.- |
| Densité optique | Fr. 10.- |
| Essais de collage | Fr. 15.- |
| Examen microscopique | Fr. 15.- |
| Azote assimilable, minéral et organique (remplace indice de formol) | Fr. 15.- |
| Mesure précise du pH | Fr. 5.- |
| Préparation d'échantillons de raisins (mesure du poids des 100 baies et pressurage) | Fr. 10.- |
| SO ₂ libre | Fr. 6.- |
| SO ₂ total | Fr. 9.- |
| Sucre par méthode Rebelein | Fr. 20.- |
| Test de stabilité protéique (indicatif) | Fr. 10.- |
| Autres analyses spécifiques (surpression, aérométrie, etc.) | Facturé en régie |
| Mesure de l'oxygène dissous (Nomasens) | Facturé en régie |

Analyses ou conseils facturés en régie* : au laboratoire Fr. 120.- HT / heure

chez l'encaveur Fr. 120.- HT / heure + déplacements

* conformément à la loi du 10 novembre 1920 concernant les émoluments

ATTENTION: le montant minimum est de Fr. 15.- par facture