



Accrédité par le COFRAC depuis 1996, Vinéal met à votre disposition une équipe expérimentée et un outil analytique performant pour vous accompagner dans le suivi, le conseil et l'expertise de vos vins.

L'équipe technique composée de 2 techniciennes et 2 oenologues diplômées vous apportent son expérience de plus de 15 ans dans l'analyse et l'expertise oenologique des vins du Beaujolais et du Mâconnais. Grâce à une présence régulière sur le terrain, les oenologues vous assurent réactivité et proximité de service durant les vinifications, l'élevage et la préparation des vins au conditionnement.

Les analyses sont réalisées uniquement par des méthodes robustes, qui ont fait la preuve de leur fiabilité depuis 40 ans. Le laboratoire a fait le choix de ne pas utiliser d'IRTF, technique rapide, économique, mais pouvant conduire à des problèmes de fiabilité. Le laboratoire est également agréé pour les analyses FEAGA concernant l'utilisation de MCR.

MODALITES PRATIQUES POUR LES VENDANGES 2017

Les oenologues du laboratoire se tiennent à votre disposition pour préparer ensemble vos vinifications en tirant le meilleur parti de votre production, tout en intégrant vos spécificités et vos souhaits.

DISPONIBILITE

Horaires d'ouverture pendant vendanges

Site de Cercié

Du lundi au samedi de 8h à 19h

Dimanche de 8h à 12h (se renseigner pour les dates d'ouverture)

Site de Villefranche

Permanences mardis et jeudis de 8h à 12h

Du lundi au dimanche : centre de dépôt d'échantillons, ramassage assuré 2 fois par jour (8h et 12h)

Pour nous joindre:

Les œnologues-conseil : Isabelle Bauer : 06 07 41 69 02

Hélène Granger : 06 70 03 54 32

Cercié : 04 74 66 85 04 mail : labo@vineal.fr

Villefranche : 04 74 02 22 50 mail : labo@vineal.fr

REACTIVITE

Les résultats sont rendus en général dans la demi-journée, au maximum en fin de journée pour les échantillons apportés au laboratoire avant 15h.

La diffusion se fait par e-mail de préférence, par fax, ou sur votre appel téléphonique.

Si vous n'avez pas reçu vos résultats ou constatez une anomalie, questionnez rapidement votre oenologue-conseil.

En cas de problème sur une cuvée, votre oenologue vous contacte et cherche avec vous des **solutions oenologiques** répondant à la réglementation et à vos possibilités matérielles. Si besoin, nous assurons rapidement les analyses complémentaires avec votre accord.

ADAPTABILITE

Plusieurs **solutions de suivi des vins** et tarification adaptées au profil de l'exploitation :

- l'abonnement de vinification ou annuel s'adapte au volume vinifié et au profil de l'exploitation pour un suivi complet des vins.

- le travail à l'acte, sans engagement, convient aux analyses ponctuelles

Les **conseils des oenologues** sont adaptés à chaque échantillon, selon les résultats d'analyses et dégustation qui les accompagnent, et aux objectifs de l'exploitation lorsqu'ils ont été définis au préalable.

NOS PRECONISATIONS D'ECHANTILLONNAGE

A l'encuvage, prélevez des grappes tout au long du remplissage de la cuve et pressez-les pour analyser le jus. Le jus de fond de cuve n'est pas représentatif de la cuvée même après remontage. Prélevez les moûts de blanc et rosé en fin de débourbage.

Au décuvage et sur vin fini, veillez à l'homogénéité de la cuve: le laboratoire ne peut analyser que l'échantillon que vous transmettez. Au décuvage, l'analyse des sucres sera précise à une densité <1010. Prélevez avant chaptalisation ou sulfitage. Complétez bien la bouteille. Ne placez pas l'échantillon au réfrigérateur.

Prélevez de préférence par le dessus de cuve, et le cas échéant purgez bien le robinet de dégustation.

Nous mettons à votre disposition des bouteilles échantillons et des étiquettes d'identification pour les analyses que vous nous confiez. Elles sont disponibles sur chaque site, demandez-les à votre oenologue-conseil. Pour identifier vos échantillons, notez : le nom de l'exploitation, la référence de la cuvée, les analyses demandées. Notez vos coordonnées si vous êtes nouveau client ou en cas de modification (adresse e-mail notamment).

ANALYSES RECOMMANDEES

Contrôle de maturité et encuvage: *objectif = prévision de la date de récolte, des corrections éventuelles de la vendange, évaluation des risques potentiels.*

- Degré potentiel, acidité totale, pH, dosage de l'azote ammoniacal (en particulier sur vignes enherbées ou peu vigoureuses, récolte surmaturée, blancs et rosés)

Si vous travaillez avec la flore indigène, faites faire une observation microscopique du levain.

Fermentation alcoolique et décuvage: *pour vérifier le bon déroulement des fermentations, détecter une FML précoce ou un début de déviation, ajuster le degré final si nécessaire.*

– Degré potentiel (acquis + sucres résiduels), acidité totale, pH, acidité volatile, contrôle FML si le pH est élevé, ou si la cuve a été coinoculée. Si la FML est enclenchée, il faudra suivre son avancement et l'acidité volatile jusqu'à la fin de fermentation alcoolique.

Fin de fermentation alcoolique: *pour vérifier que les sucres sont bien terminés et réagir rapidement en cas de blocage de FA, vérifier l'avancement de la fermentation malolactique, ajuster à un pH favorable aux bactéries lactiques, prévoir les assemblages.*

– Mêmes paramètres qu'au décuvage.

Fermentation malolactique: *pour suivre l'évolution et éviter les déviations*

– Premier dosage des acides malique et lactique, puis suivi de l'acide malique seul si la cuvée n'a pas été modifiée. Pour une FML longue, ajouter un suivi de l'acidité volatile. Contrôle de l'acidité totale et pH sur vins primeurs pour la gestion de l'acidité.

Préparation au conditionnement ou transport: *Pour vérifier l'aptitude à la mise ou transport, ajuster l'acidité, ajouter de façon raisonnée les intrants utiles à la stabilisation, et vérifier la conformité des paramètres analytiques vis à vis de la réglementation ou des cahiers des charges.*

– Degré probable, glucose/fructose, acidité volatile, acidité totale et pH, SO₂ libre et total, fer, acide malique (sur vins rouges) et tenue à l'air, stabilité tartrique. Cuivre et protéines sur blancs et rosés. Pour transport, vérifier le SO₂ libre et total.

Suivi de conservation: *Pour conserver les qualités organoleptiques et s'assurer de la stabilité des vins.*

- SO₂ libre et total, acidité volatile

HORAIRES DES TOURNEES DE RAMASSAGE

Vinéal Vendanges 2017

Tournées de ramassage

TOURNEE 1

TOURNEE 1 - Nord	Horaire du lundi au dimanche
Julienas, Ecovigne	8h
Fleurie, Ecovigne	8h15
Fleurie, Oenophyt	8h20
Villié Morgon, Ecovigne	8h30
Lugny, Ecovigne	9h
Davaye, Ecovigne	9h10
Vaurenard, Bruno Perraud, Les Brigands	9h30
Chiroubles, Cave coopérative	9h35

TOURNEE 2

TOURNEE 2 - Sud	Horaire du lundi au dimanche
Régnié-Durette, G.Savoie, Les Forchets	7h45
Beaujeu, Ets Grandjean	7h45
Odenas, Domaine Rolland-Sigaux, les Sigaux	8h
Villefranche, Vinéal	8h et 12h
St Etienne la varenne, Ecovigne, le Paquis	8h10
St Julien, Cave Coop	8h20
Cogny, JL Marchand, Gd fond	8h25
Moiré, Ecovigne	8h35
Les Ponts Tarrets, <u>Le Relais des Saveurs</u>	8h45
ETS Mainand, Morancé	9h
Marcy/anse, G. Presle dom des Josephins	9h10
Gleizé, Gamm vert	9h15
St Jean D'Ardières, Cave coop de bel Air	9h45