

LABÉO Frank Duncombe	Volumes d'échantillon nécessaire par analyse – secteur produits cidricoles	ECA150 V01 12/02/2021	Page 1/2
---------------------------------------	---	--	-----------------

Analyses d'autocontrôles AOC/IG	Paramètres analysés	Volume nécessaire (mL)
Autocontrôle AOC/IG Calvados, Eau-de-vie de cidre du Maine ou de Bretagne, Whisky breton	Titre alcoométrique volumique brut (TAVB)	500
	Titre alcoométrique volumique réel (TAVR)	
	Obscuration (TAVR-TAVB)	
	Substances volatiles (dont méthanol et acidité volatile)	
Autocontrôle IG Eau-de-vie de cidre ou de poiré de Normandie	Titre alcoométrique volumique brut (TAVB)	500
	Titre alcoométrique volumique réel (TAVR)	
	Obscuration (TAVR-TAVB)	
	Substances volatiles (dont méthanol et acidité volatile)	
	Sucres totaux	
Autocontrôle AOC Pommeau de Normandie, de Bretagne ou du Maine	Titre alcoométrique volumique réel (TAVR)	250
	Sucres totaux	
Autocontrôle AOC/AOP Cidres et poirés (Pays d'Auge, Domfront, Cotentin, Perche)	Titre alcoométrique volumique (TAVR, Alcool acquis)	1 bouteille
	Titre alcoométrique volumique total (TAV + TAV en puissance = Alcool total)	
	Sucres totaux	
	Suppression	
Autocontrôle IG Cidre de Normandie ou de Bretagne	Titre alcoométrique volumique (TAVR, Alcool acquis)	500
	Titre alcoométrique volumique total (TAV + TAV en puissance = Alcool total)	
	Sucres totaux	
	Acidité volatile	

Analyses de vinaigre	Volume nécessaire (mL)
Degré acétimétrique	50
Titre alcoométrique volumique (alcool résiduel)	500

Analyses de cidres, poirés, jus et moûts	Volume nécessaire (mL)
Acétate d'éthyle	450
Acide L-lactique et D-lactique	50
Acide L-malique	50
Acide sorbique	50
Acides organiques (malique, acétique, fumarique, pyruvique et succinique)	100
Acidité totale	50
Acidité volatile	100
Azote réel (analyse après centrifugation)	100
Bactéries lactiques	50
Calcium, Cuivre, Fer	100
Ethanal	100

LABÉO Frank Duncombe	Volumes d'échantillon nécessaire par analyse – secteur produits cidricoles	ECA150 V01 12/02/2021	Page 2/2
---------------------------------------	---	--	-----------------

Analyses de cidres, poirés, jus et moûts	Volume nécessaire (mL)
Extrait sec	50
Extrait sec réduit	50
Levures	50
Masse volumique	100
Méthanol	450
Patuline	1000
pH	100
Phénols volatils	50
Polyphénols totaux / Indice Folin	50
Suppression	1 bouteille
SO ₂ (anhydride sulfureux) libre	150
SO ₂ (anhydride sulfureux) total	150
Sucres totaux (glucose, fructose, saccharose)	50
Titre alcoométrique volumique (TAV acquis)	500
Transformation malo-lactique (TML)	50
Turbidité	100

Analyses de spiritueux	Volume nécessaire (mL)
Acide sorbique	50
Acidité fixe	100
Acidité totale	50
Acidité volatile (différence acidité totale – acidité fixe)	150
Analyse des substances volatiles (alcools supérieurs, méthanol, aldéhydes et esters)	250
Calcium, Fer, Cuivre, Plomb	200
Extrait sec	100
Intensité colorante (DO 430/530/620)	50
Masse volumique	100
Méthanol	250
Patuline (pommeau)	1000
pH	60
Polyphénols totaux	50
SO ₂ (anhydride sulfureux) total	150
Sucres totaux (glucose, fructose, saccharose)	50
Titre alcoométrique volumique brut à 20 °C (TAVB)	100
Titre alcoométrique volumique réel à 20 °C (TAVR)	250
Turbidité	100

Les échantillons doivent être de préférence dans des flacons en verre, si possible ambrés, munis d'un bouchon étanche.