



Pôle d'analyses et de recherche
interdépartemental de Normandie

www.laboratoire-labeo.fr



DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE



**QUALITÉ DES PRODUITS
CIDRIQUES**

QUALITÉ DES PRODUITS CIDRIQUES



LABÉO accompagne la filière cidricole :

> Autocontrôle des produits sous AOC, AOP, IGP :

- Cidre pays d'Auge, cidre cotentin, cidre Cotentin brut et extra brut, cidre de Normandie, cidre de Bretagne, poiré de Domfront
- Pommeau de Normandie, pommeau de Bretagne, pommeau du Maine
- Calvados, calvados pays d'Auge, calvados Domfrontais
- Eau de vie de cidre de Normandie, eau de vie de cidre de Bretagne

> Suivi des produits en cours d'élaboration ou finis :

Cidres et poirés, spiritueux, vinaigres, jus et moûts, bière.

> Analyses physico-chimiques (liste non exhaustive) :

- | | | |
|------------|---------------------|-------------------|
| • Patuline | • Sulfites | • TML |
| • TAV | • Sucres | • Éthanal |
| • Acidités | • Composés volatils | • CO ² |

> Analyses microbiologiques :

- Dénombrement des levures (et des moisissures)
- Dénombrement de la flore aérobie mésophile
- Dénombrement des bactéries lactiques

> Des études et projets R&D :

Collaboration scientifique avec des partenaires tels que :



Laboratoire habilité par l'INAO
Matrice SPIRITUEUX

Échantillon :



Quantité pour une analyse
complète 75 cl



Délai de réponse :
Résultats sous 5 jours ouvrés.

Estelle OZOUF,

Cheffe de service Chimie des eaux
et alimentaire - Site LABÉO Frank Duncombe

02 31 47 19 24

estelle.ozouf@laboratoire-labeo.fr



Découvrez l'ensemble
de notre offre sur

www.laboratoire-labeo.fr

