



Cool
Climate
Oenology &
Viticulture
Institute

Brock University

Services analytiques

brocku.ca/ccovi



Agriculture et Agroalimentaire Canada en partenariat avec Grape Growers of Ontario et l'Université Brock offrent maintenant des services analytiques pour l'industrie du vin et du raisin à CCOVI.

Ce nouveau service aidera les producteurs ontariens à produire des vins de qualité supérieure de façon plus systématique. Les entreprises vinicoles ontariennes peuvent dorénavant utiliser des services d'analyse disponibles localement et moins dispendieux.

"C'est très intéressant de ne plus avoir à envoyer mes échantillons à un laboratoire en Californie," dit Brian Hamilton, vigneron associé à Southbrook Vineyards situé à Niagara-on-the-Lake. "C'était très dispendieux et compléter l'information nécessaire pour traverser la frontière prenait beaucoup de temps."

"Le service est fantastique pour les petites entreprises qui n'ont pas l'équipement nécessaire pour faire leurs propres tests," dit Richie Roberts, vigneron à Fielding Estate Winery situé à Beamsville. "Ce service va aider à produire de meilleurs vins ontariens."

Des échantillons de jus et de vins peuvent être dorénavant testés pour plusieurs variables telles que les niveaux de sucre, d'acidité et d'alcool. Chaque échantillon est testé en double selon des méthodes prouvées.

Pour plus d'information, contactez :
Linda Tremblay au 905-688-5550 poste 3510 ou
par courriel ltremblay@brocku.ca



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada



Grape Growers
of ONTARIO



Brock University

Description d'analyse	Prix/ échantillon	Tarif en bloc*
Analyse de jus		
Brix - réfractomètre Abbe	5 \$	4 \$
pH - pH-mètre	5 \$	4 \$
Acidité titrable (AT) - titrage jusqu'au pH 8,2	10 \$	8 \$
Acidité volatile (AV) - trousse d'enzyme pour l'acide acétique	25 \$	20 \$
Azote résiduelle dans la levure (ARL) - acides aminés primaires par NOPA, trousse d'enzyme pour l'ammoniac	30 \$	24 \$
Acide malique - trousse d'enzyme	20 \$	16 \$
Jus - Brix, pH, AT, AV	40 \$	32 \$
Jus + ARL	65 \$	52 \$
Jus + ARL + acide malique	85 \$	68 \$
Analyse de vin		
pH - pH-mètre	5 \$	4 \$
Acidité titrable (AT) - titrage jusqu'au pH 8,2	10 \$	8 \$
SO ₂ libre - aération d'oxidation sauf s'il y a une demande de Ripper ; pas de Ripper pour les vins rouges	15 \$	12 \$
SO ₂ total - aération d'oxidation sauf s'il y a une demande de Ripper ; pas de Ripper pour les vins rouges	15 \$	12 \$
Sucre résiduel - Lane Eynon, Rebelein ou trousse d'enzyme	20 \$	16 \$
Alcool - GC-FID	25 \$	20 \$
Acidité volatile (AV) - trousse d'enzyme pour l'acide acétique	25 \$	20 \$
Acide malique - trousse d'enzyme	20 \$	16 \$
Stabilité à la chaleur - 80C pour 30 minutes	30 \$	24 \$
Stabilité au froid - test de réfrigération	20 \$	16 \$
Vin - pH, AT, soufre libre et total, AV	65 \$	52 \$
Vin + RS et alcool	100 \$	85 \$
Vin + RS + alcool + acide malique	115 \$	98 \$
Vin + RS + alcool + acide malique + stabilité à la chaleur + stabilité au froid	160 \$	140 \$
Tests de collage et autres tests		
Stabilité des protéines - collage au bentonite	100 \$	80 \$
Taux horaire pour grand nombre d'échantillons ou autres tests spécifiques non compris dans cette liste	50 \$	-

TPS / TVH extra

**Le tarif en bloc est utilisé lorsqu'il y a plus de 4 échantillons à être analysés.*

Les tests sont complétés généralement en 10 jours mais un service rapide de 24 heures est aussi disponible à frais supplémentaires.