



# Informations générales et pratiques concernant l'organisation du laboratoire et la réalisation des analyses



## 1. Informations liées à l'accréditation (sous accréditation)

- Le laboratoire de l'Institut Viti-Vinicole est accrédité par OLAS sous le numéro d'accréditation 1/025 selon l'ISO/IEC 17025 – essais. (texte de référence à l'accréditation)
- Dans le cadre d'engagements législatifs et contractuels, le laboratoire peut être amené à diffuser des informations confidentielles à des tiers. Par signature de la fiche interne « F-Confidentialité-Personnes externes », ces tiers sont tenus de garder confidentiel toutes informations. Par dispositions contractuelles, les auditeurs externes sont d'office tenus de respecter la confidentialité.
- L'utilisation de la marque OLAS ou du texte de référence à l'accréditation par les clients du laboratoire n'est pas autorisée.
- Toute modification de nos documents surtout de la Demande d'analyses (F-Demande Analyses) par les clients du laboratoire n'est pas autorisée.
- Les rapports d'analyses sous accréditation ne sont émis que pour les échantillons limpides, filtrés ou embouteillés. Pour les échantillons troubles ou en fermentation, nécessitant des filtrations avant analyse, le laboratoire n'émet pas de rapport d'analyse sous accréditation.
- Par défaut, les paramètres sont analysés par les méthodes indiquées dans la liste « L-Paramètres-Méthodes », affichée au guichet. D'autres paramètres peuvent être analysés sur demande. Dans la liste « L-Analyses » tous les paramètres réalisables sont énumérés. Les deux listes sont disponibles sur demande. Dans ces listes, les paramètres sous accréditation sont identifiés soit par une étoile (\*), soit par une colonne « Accrédité: oui ».
- Sauf avis contraire du client, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyses.
- Pour les analyses d'export, lorsque le client n'a coché aucun paramètre dans la demande d'analyse « F-Demande d'analyses », les paramètres seront effectués selon notre liste « L-Paramètres Export ». Cette liste est disponible sur demande. Il incombe au client de demander les paramètres nécessaires sur le rapport d'analyses pour le pays d'export concerné.
- La surpression pour Crémant et vin mousseux peut être réalisée sous méthode accréditée ou méthode non-accréditée. Si vous optez pour la méthode accréditée, veuillez l'indiquer dans la case « Remarque Client » de la demande d'analyse « F-Demande d'analyses ».
- Vous avez la possibilité d'émettre une réclamation auprès du laboratoire. Les réclamations sont traitées selon notre procédure qui peut être mise à disposition sur simple demande.

## 2. Informations générales (hors accréditation)

- Les heures d'ouverture du laboratoire sont :
  - septembre à mai : 08:00 – 12:00 et de 14:00 – 17:00
  - juin à août : 08:00 – 12:00 et de 14:00 – 16:00
- En cas de besoin, le laboratoire met à disposition des bouteilles de 0,5 litres qui sont exclusivement destinées aux échantillons à déposer auprès de notre laboratoire pour analyse. Les bouteilles se trouvent à l'entrée au laboratoire et de l'AOP de l'IVV.
- Au guichet du laboratoire, des étiquettes jaunes, destinées à l'identification des échantillons à analyser, sont mises à disposition.



# Informations générales et pratiques concernant l'organisation du laboratoire et la réalisation des analyses

## Consignes à respecter concernant l'envoi des échantillons (services de livraison de colis):

- Utilisation de contenants appropriés : Utilisez des contenants solides et adaptés au type d'échantillon p.ex. bouteille en verre ou en plastique, bien fermée et rempli à plein.
- Fermeture appropriée des contenants : Utilisez des bouchons, capsules à vis, capsules couronnes, etc. adaptés pour fermer étanchement les contenants.
- Emballage sécurisé : Les contenants doivent être bien fermés et emballés avec précaution pour éviter tout dommage (p.ex. écoulement, bris de glaces) pendant le transport.
- Echantillon en fermentation : Aucun échantillon en fermentation alcoolique (moût ou vin jeune) ne doit être envoyé sans stabilisation préalable (p.ex. filtration ou ajout de dioxyde de soufre).
- Dommages visibles : Si un colis présente des signes évidents de détérioration, il ne sera pas accepté ou, le cas échéant, il ne sera pas traité afin de protéger notre personnel. Le client en sera informé via le service de livraison ou via le personnel du laboratoire.
- Identification du client : Le client doit être clairement identifiable sur le colis. Les échantillons qui ne peuvent pas être attribués à un client et pour lesquels aucun client ne se manifeste seront éliminés après 5 jours ouvrables.

## 3. Informations liées au déroulement des travaux au laboratoire (hors accréditation)

- Les échantillons doivent être accompagnés de la fiche F-Demande d'analyses renseignée et signée par le client. Veuillez utiliser la version en vigueur qui est disponible au site [Antrag für Wein-Analysen - Landwirtschaftsportal - Luxembourg \(public.lu\)](https://antrag.fur-wein-analysen-landwirtschaftsportal-luxembourg.public.lu) ou au guichet du laboratoire.
- Les échantillons doivent être clairement identifiés au mieux à l'aide d'étiquettes jaunes disponibles sur demande au guichet du laboratoire.
- Correspondance entre l'étiquetage des échantillons et la demande d'analyses : L'indication sur l'étiquette de l'échantillon doit correspondre exactement à l'indication sur la demande d'analyses (problème : indication X sur la demande d'analyses, indication Y sur la bouteille).
- Le laboratoire traite les demandes d'analyses dans les meilleurs délais. Lorsqu'il y a des surcharges de travail (beaucoup de clients venant en même temps ou de pannes d'équipements), les délais de traitement peuvent se prolonger.
- Des demandes en urgence devraient être remises au guichet avant 11:00 dans la journée. Le laboratoire s'efforce de les traiter dans les meilleurs délais.
- Toute autre demande particulière (urgence après 11:00 ou paramètre nécessitant un temps d'analyse plus long) devrait être signalée lors de la remise des échantillons. Une démarche adéquate va être élaborée ensemble avec le client.
- En cas de problèmes liés à l'exécution d'une demande acceptée, le client en est informé. Le cas échéant, le personnel du laboratoire cherche à trouver un nouvel accord avec le client.
- Lorsque des échantillons sont déposés les vendredis après-midi, ils risquent de ne plus être traités avant le weekend à cause de l'entretien et du nettoyage des équipements d'analyse.
- Pour une analyse complète ou analyse comportant plusieurs paramètres (p.ex. alcool acquis, glucose et fructose, pH, acidité totale, SO<sub>2</sub> libre et total, Bentotest,...) un volume minimal de 0,50 litres est requis.



## Informations générales et pratiques concernant l'organisation du laboratoire et la réalisation des analyses

- Pour l'analyse de la fermentation malolactique (FML) (pH, acidité totale, acide L-malique, acide L-lactique, acide acétique) ou l'analyse du Bentotest et du Test de chaleur, un volume minimal de 0,20 litres est requis.

### 4. Conditions spécifiques concernant la réalisation des analyses (sous accréditation)

- Etant donné que le rapport d'analyse ne s'applique qu'à l'échantillon reçu, il est primordial de veiller à une bonne homogénéisation du volume total de la cuve avant de prendre l'échantillon pour l'analyse.

#### Paramètre SO<sub>2</sub> :

- Pour l'analyse du SO<sub>2</sub> libre et total, la bouteille doit être entièrement remplie et bien fermée.
- Pour disposer d'un résultat en SO<sub>2</sub> libre représentatif, l'échantillon remis devrait avoir subi son sulfitage depuis au moins 2 jours.

#### Paramètre CO<sub>2</sub> :

- Pour l'analyse du CO<sub>2</sub>, la bouteille doit être entièrement remplie et bien fermée. Voir Document : Informations-CO<sub>2</sub>.

#### Paramètre Température de saturation :

- Pour l'analyse de la température de saturation, l'échantillon doit être remis filtré ou refroidit si le tartre de contact est encore présent. Voir Document : Informations-TS.
- Un volume minimal de 0,25 litres d'échantillon est nécessaire pour l'analyse.

#### Paramètres Bentotest et Tenue au chaud :

- Si, lors de la préparation au laboratoire, l'échantillon ne peut pas être rendu limpide par filtration, le Bentotest et la Tenue au chaud ne peuvent pas être réalisés.
- Si le vin rouge présente une couleur très foncée, le Bentotest et la Tenue au chaud ne peuvent pas être réalisés parce que la détermination de la stabilité protéique n'est pas faisable dans ce cas.

### 5. Informations pour les analyses moûts obligatoires dans le cadre de l'« AOP – Moselle luxembourgeoise » (hors accréditation)

- Pour les analyses moûts obligatoires, veuillez utiliser les bouteilles préparées avec du métabisulfite de potassium mises à disposition par l'IVV. L'ajout de métabisulfite de potassium est destiné à retarder la fermentation alcoolique spontanée du moût avant l'analyse.
- Les échantillons de moûts obligatoires doivent être identifiés et renseignés à l'aide d'étiquettes rouges, misent à disposition par le service Contrôle des vins.
- Les paramètres °Oechsle, pH et acidité totale sont analysés systématiquement via la méthode Winescan. L'acide tartrique et l'acide L-malique sont également ajoutées à titre informatif via cette méthode. En cas de besoin de tout autre paramètre ou de l'application d'une méthode directe, veuillez joindre à l'échantillon la fiche F-Demande d'analyses renseignée et signée.



## Informations générales et pratiques concernant l'organisation du laboratoire et la réalisation des analyses

- Pour effectuer la détermination du degré Oechsle (°Oe), les échantillons de moût à analyser doivent être homogènes, débourbés et aussi limpides que possible.
- Si l'échantillon de moût ne fait pas partie du contrôle officiel, veuillez utiliser pour l'identification les étiquettes jaunes disponibles au guichet du laboratoire.
- Pour l'analyse de l'acidité totale dans les vins, vins jeunes ou moûts en fermentation, il est primordial d'éliminer le dioxyde de carbone avant l'analyse. Pour cette raison, veuillez nous indiquer si l'échantillon est déjà en fermentation (pas toujours visible sur l'échantillon).



# Informations générales et pratiques concernant l'organisation du laboratoire et la réalisation des analyses



## 1. Informationen im Zusammenhang mit der Akkreditierung (unter Akkreditierung)

- Das Labor des Institut-Viti-Vinicole ist akkreditiert durch OLAS unter der Akkreditierungsnummer 1/025 nach der Norm ISO/IEC 17025 - Prüflaboratorien. (Referenztext zur Akkreditierung)
- Aufgrund von gesetzlichen sowie vertraglichen Verpflichtungen (z.B. interne und externe Audits), kann das Laboratorium aufgefordert werden vertrauliche Informationen an Dritte offen zu legen. Mit dem Unterschreiben des internen Dokumentes « F-Confidentialité-Personnes externes », werden diese Drittpersonen dazu angehalten alle Informationen vertraulich zu behandeln. Externe Auditoren sind von Amts wegen vertraglich dazu verpflichtet die Vertraulichkeit einzuhalten.
- Die Verwendung der Marke OLAS oder des Referenztextes zur Akkreditierung durch Kunden des Labors ist nicht gestattet.
- Jegliche Änderungen an unseren Dokumenten, insbesondere am Analyseantrag (F-Analysenantrag), durch Kunden des Labors sind nicht gestattet.
- Analyseberichte unter Akkreditierung werden nur für klare, filtrierte oder abgefüllte Proben erstellt. Für trübe oder sich in Gärung befindende Proben, die vor der Analyse filtriert werden müssen, stellt das Labor keine akkreditierten Analyseberichte aus.
- Standardmäßig werden die Parameter mit den in der Liste « L-Paramètres-Méthodes » angegebenen Methoden analysiert, die am Laborschalter ausgehängt ist. Weitere Parameter können auf Anfrage analysiert werden. In der Liste « L-Analyses » sind alle durchführbaren Parameter aufgeführt. Beide Listen sind auf Anfrage erhältlich. In diesen Listen sind akkreditierte Parameter entweder mit einem Stern (\*) oder mit der Spalte „Akkreditiert: ja“ gekennzeichnet.
- Sofern vom Kunden nicht anders angegeben, behält sich das Labor die Wahl der Analyseverfahren vor.
- Für Exportanalysen, bei denen der Kunde im Analyseantrag « F-Analysenantrag » keine Parameter angekreuzt hat, werden die Parameter gemäß unserer Liste « L-Paramètres Export » durchgeführt. Diese Liste ist auf Anfrage erhältlich. Es liegt in der Verantwortung des Kunden, die für das jeweilige Exportland erforderlichen Parameter im Analysenbericht anzufragen.
- Der Überdruck bei Crémant und Schaumwein kann sowohl durch eine akkreditierte als auch eine nicht-akkreditierte Methode bestimmt werden. Wenn Sie die akkreditierte Methode bevorzugen, bitte geben Sie dies im Feld « Bemerkung Kunde » an.
- Sie haben die Möglichkeit eine Beschwerde beim Labor einzureichen. Beschwerden werden gemäß unserer Prozedur bearbeitet, welche auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden kann.



# Informations générales et pratiques concernant l'organisation du laboratoire et la réalisation des analyses

## 2. Allgemeine Informationen (außerhalb der Akkreditierung)

- Die Öffnungszeiten des Labors sind:
  - September bis Mai: 08:00 – 12:00 und 14:00 – 17:00
  - Juni bis August: 08:00 – 12:00 und 14:00 – 16:00
- Bei Bedarf stellt das Labor 0,5-Liter-Flaschen zur Verfügung, die ausschließlich für Proben bestimmt sind, die zur Analyse im Labor abgegeben werden. Die Flaschen befinden sich am Eingang zum Labor und der AOP des IVV.
- Am Laborschalter sind gelbe Etiketten, die zur Kennzeichnung der zu analysierenden Proben dienen, erhältlich.

### Hinweise zum Versand von Proben (Paketdienste):

- Verwendung geeigneter Behälter: Verwenden Sie stabile und für die Art der Probe geeignete Behälter, z. B. Glas- oder Plastikflaschen, gut verschlossen und vollständig gefüllt.
- Geeigneter Verschluss der Behälter: Verwenden Sie passende Verschlüsse wie Korken, Drehverschlüsse, Kronkorken usw., um die Behälter dicht zu verschließen.
- Sichere Verpackung: Die Behälter müssen gut verschlossen und sorgfältig verpackt sein, um Schäden (z. B. Auslaufen, Glasbruch) während des Transports zu vermeiden.
- Proben in Gärung: Es dürfen keine sich in Gärung befindlichen Proben (Most oder Jungwein) ohne vorherige Stabilisierung (z. B. Filtration oder Zugabe von Schwefeldioxid) verschickt werden.
- Sichtbare Schäden: Wenn ein Paket offensichtliche Schäden aufweist, wird es nicht angenommen oder gegebenenfalls nicht bearbeitet, um unser Personal zu schützen. Der Kunde wird über den Paketdienst oder das Laborpersonal informiert.
- Identifikation des Kunden: Der Kunde muss auf dem Paket eindeutig identifizierbar sein. Proben, die keinem Kunden zugeordnet werden können und für die sich kein Kunde meldet, werden nach 5 Arbeitstagen entsorgt.

## 3. Informationen zum Ablauf der Arbeiten im Labor (außerhalb der Akkreditierung)

- Die Proben müssen mit einem ausgefüllten und unterschriebenen Formular « F-Analysenantrag » abgegeben werden. Bitte verwenden Sie die aktuelle Version, die auf der Website [Antrag für Wein-Analysen - Landwirtschaftsportal - Luxembourg \(public.lu\)](https://public.lu) oder am Laborschalter erhältlich ist.
- Die Proben müssen eindeutig gekennzeichnet sein, idealerweise mit den am Laborschalter erhältlichen gelben Etiketten.
- Übereinstimmung zwischen Etikettierung der Proben und Analysenantrag: Die Angabe auf dem Etikett der Probe muss exakt mit der Angabe im Analysenantrag übereinstimmen (Problem: Angabe X im Antrag, Angabe Y auf der Flasche).



## Informations générales et pratiques concernant l'organisation du laboratoire et la réalisation des analyses

- Das Labor bearbeitet die Analysenanträge so schnell wie möglich. Bei hoher Arbeitsbelastung (z. B. viele Kunden gleichzeitig oder Geräteausfälle) kann es jedoch zu längeren Bearbeitungszeiten kommen.
- Eilanfragen sollten bis 11:00 Uhr am Laborschalter abgegeben werden. Das Labor bemüht sich, diese schnellstmöglich zu bearbeiten.
- Besondere Anfragen (z. B. Eilanfragen nach 11:00 Uhr oder Parameter mit längerer Analysezeit) sollten bei der Abgabe der Proben mitgeteilt werden. Eine geeignete Vorgehensweise wird gemeinsam mit dem Kunden abgestimmt.
- Sollten Probleme bei der Durchführung eines angenommenen Analysenauftrags auftreten, wird der Kunde hierüber informiert. Gegebenenfalls wird gemeinsam mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise besprochen.
- Proben, die freitags nachmittags abgegeben werden, könnten aufgrund von Wartungs- und Reinigungsarbeiten an den Analysegeräten möglicherweise nicht mehr vor dem Wochenende bearbeitet werden.
- Für eine vollständige Analyse oder eine Analyse mit mehreren Parametern (z. B. Alkoholgehalt, Glukose und Fruktose, pH-Wert, Gesamtsäure, freie und gesamte SO<sub>2</sub>, Bentotest etc.) ist ein Mindestvolumen von 0,50 Litern erforderlich.
- Für die Analyse des biologischen Säureabbaus (BSA) (pH-Wert, Gesamtsäure, L-Milchsäure, L-Äpfelsäure, Essigsäure) oder für den Bentotest und Wärmetest ist ein Mindestvolumen von 0,20 Litern erforderlich.

#### 4. Spezifische Bedingungen für die Durchführung von Analysen (unter Akkreditierung)

- Da sich der Analysenbericht ausschließlich auf die eingereichte Probe bezieht, ist es unerlässlich das Gesamtvolumen des Tanks vor der Probennahme gut zu homogenisieren.

##### Parameter SO<sub>2</sub>:

- Für die Analyse von freier und gesamter SO<sub>2</sub> muss die Flasche vollständig gefüllt und gut verschlossen sein.
- Um ein repräsentatives Ergebnis der freien SO<sub>2</sub> zu erhalten, sollte die Probe frühestens zwei Tage nach der Schwefelung entnommen werden.

##### Parameter CO<sub>2</sub>:

- Für die CO<sub>2</sub>-Analyse muss die Flasche vollständig gefüllt und gut verschlossen sein. Siehe Dokument: Informations-CO<sub>2</sub>.

##### Parameter Sättigungstemperatur:





## Informations générales et pratiques concernant l'organisation du laboratoire et la réalisation des analyses

- Für die Analyse der Sättigungstemperatur muss die Probe filtriert oder gekühlt abgegeben werden, wenn sich noch Kontaktweinstein in der Probe befindet. Siehe Dokument: Informations-TS.
- Es wird ein Mindestvolumen von 0,25 Litern benötigt.

### Parameter Bentotest und Wärmetest:

- Wenn die Probe im Labor nicht durch Filtration vollständig geklärt werden kann, können der Bentotest und der Wärmetest nicht durchgeführt werden.
- Wenn ein Rotwein sehr dunkel gefärbt ist, können Bentotest und Wärmetest nicht durchgeführt werden, da die Bestimmung der Proteinstabilität in diesem Fall nicht möglich ist.

### 5. Informationen zu den obligatorischen Mostanalysen im Rahmen der „AOP – Moselle luxembourgeoise“ (außerhalb der Akkreditierung)

- Für die obligatorischen Mostanalysen verwenden Sie bitte die vom IVV präparierten und bereitgestellten Flaschen mit Kaliumdisulfit, welches die spontane alkoholische Gärung vor der Analyse verzögern soll.
- Die obligatorischen Mostanalysen müssen mit roten Etiketten gekennzeichnet und beschriftet werden. Diese werden von der Weinkontrolle zur Verfügung gestellt.
- Die Parameter °Oechsle, pH-Wert und Gesamtsäure werden systematisch mit der Winescan-Methode analysiert. Weinsäure und L-Äpfelsäure werden ebenfalls informativ über diese Methode erfasst. Wenn weitere Parameter oder eine direkte Analysenmethode gewünscht werden, legen Sie bitte das ausgefüllte und unterschriebene Formular F-Analysenantrag bei.
- Um eine präzise Bestimmung des Mostgewichtes (°Oe) zu ermöglichen, sollten die Mostproben homogen, vorgeklärt und möglichst klar sein.
- Wenn die Mostprobe nicht Teil der amtlichen Weinkontrolle ist, verwenden Sie bitte zur Kennzeichnung die gelben Etiketten, die am Laborschalter erhältlich sind.
- Für die Analyse der Gesamtsäure in Weinen, Jungweinen oder gärenden Mosten ist es zwingend erforderlich, das Kohlendioxid vor der Analyse zu entfernen. Bitte geben Sie daher an, ob sich die Probe bereits in Gärung befindet (nicht immer an der Probe ersichtlich).