

Annexe au certificat d'accréditation : N° 1/025 selon la norme ISO/IEC 17025:2017 pour un laboratoire d'essais

Version 04 de l'annexe technique du 13 juin 2025
Valide jusqu'au 8 mai 2027

Organisme accrédité :

Institut Viti-Vinicole
8, Rue Nic KIEFFER
L-5551 Remich

Personne de contact :

Mme Christiane Blum
Tél. : +352 23 61 22 19
E-Mail : Christiane.Blum@ivv.etat.lu

Document approuvé par :

Olivier Wagner
Responsable opérationnel de l'OLAS

Dominique Ferrand
Responsable d'accréditation

Environnement / Agroalimentaire			
Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
(ex. produits, matériaux, échantillons, matrices, équipements)		(ex. mesure manuelle ou automatique)	(ex. publiées, adaptées, validées internes)
Essais en portée fixe			
Domaine Général : LAB1 - Chimie			
Domaine technique : LAB1.5 - Œnologie			
Vins, Vins mousseux, Crémants	Titre alcoométrique volumique acquis	Entraînement à la vapeur et densimétrie électronique	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
	Titre alcoométrique volumique acquis	Spectrophotométrie réflectance Proche infrarouge	Méthode interne basée sur les lignes directrices de l'OIV
	Titre alcoométrique volumique total	Calcul	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur, titration (mesure manuelle)	Recueil de l'OIV
	Acidité volatile	Mesure automatisée / Colorimétrie en flux continu	Méthode interne basée sur les lignes directrices de l'OIV
	Masse volumique et densité relative à 20 °C	I.R.T.F	Méthode interne basée sur les lignes directrices de l'OIV
Vins, Vins mousseux, Crémants et Moûts	Acide tartrique	Mesure automatisée / Electrophorèse capillaire	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
	pH	Mesure manuelle / Potentiométrie	Recueil de l'OIV
	pH	Mesure automatisée / Potentiométrie	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
	Acidité totale	Mesure manuelle / Titrage potentiométrique	Recueil de l'OIV
	Acidité totale	Mesure automatisée / Titrage potentiométrique	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
	Fructose, Glucose, Saccharose	(U)-CLHP	Recueil de l'OIV
	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid, oxydation et titration (mesure manuelle)	Recueil de l'OIV
	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud, oxydation et titration (mesure manuelle)	Recueil de l'OIV
	Masse volumique et densité relative à 20 °C	Densimétrie électronique	Recueil de l'OIV

Denrées alimentaires			
Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
(ex. produits, matériaux, échantillons, matrices, équipements)		(ex. mesure manuelle ou automatique)	(ex. publiées, adaptées, validées internes)
Vins, Vins mousseux, Crémants et Moûts	Dioxyde de soufre libre	Mesure colorimétrique automatisée / Analyseur séquentiel	Méthode interne basée sur les lignes directrices de l'OIV
	Dioxyde de soufre total	Mesure colorimétrique automatisée / Analyseur séquentiel	Méthode interne basée sur les lignes directrices de l'OIV
	Acide tartrique	Mesure colorimétrique automatisée / Analyseur séquentiel	Méthode interne basée sur les lignes directrices de l'OIV
	Acide acétique	Mesure enzymatique automatisée / Analyseur séquentiel	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
	Acide L-malique	Mesure enzymatique automatisée / Analyseur séquentiel	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
	Acide L-lactique	Mesure enzymatique automatisée / Analyseur séquentiel	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
	D-Fructose, D-Glucose	Mesure enzymatique automatisée / Analyseur séquentiel	Méthode interne basée sur le Recueil de l'OIV
Vins mousseux, Crémants	Suppression	Mesure manuelle / Aphrométrie	Recueil de l'OIV