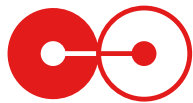


œnocentres
BORDEAUX-BLANQUEFORT



œnocentres
BERGERAC-DURAS



œnocentres
PAUILLAC



œnocentres
SAINT-SAVIN



œnocentres
SOUSSAC



œnocentres
BERGERAC-DURAS

L'expertise œnologique au coeur du vignoble

œnocentres Tout un monde de conseil

Pour toute question ou renseignement :

OEnocentre Bergerac-Duras
Z.A Vallade Sud - 24100 BERGERAC

Tél: 05.53.63.57.58 / Fax: 05.53.63.57.59
E-mail: bergeracduras@oenocentres.com



œnocentres
BERGERAC-DURAS

Le Pôle Viticole rassemble l'ensemble des services
destinés à la filière viticole,
notre laboratoire y est installé depuis 2009.

Vos œnologues et leur équipe,
sont à votre disposition pour répondre
à toutes vos demandes d'expertise :
de la dégustation de baies à l'analyse certifiée des vins,
en passant par toutes les étapes de la vinification.

Monbazillac Montravel
Rosette Bergerac
Saussignac Pécharmant
Côtes de Bergerac
IGP Périgord

**Au plus près de vous,
une réseau d'experts
à votre service**



www.oenocentres.com



Au plus près, au plus vite !



Certifiés depuis plus de 20 ans

Pratique : situé à l'extérieur de Bergerac, l'œnocentre est équipé d'un vaste parking, **facile d'accès.**

Réactivité : 95 % des résultats commentés transmis **dans la journée**, par fax ou par courriel.

Tout notre savoir-faire !

Plus de 130 types d'analyses proposées :

- Contrôle de maturité (dont maturité phénolique selon la Méthode Glories)
- Analyses de suivi de vinification
- Analyses classiques de routine (sous accréditation)
- Analyses microbiologiques
- Analyses fines (résidus de pesticides, goûts de bouchons, phénols-volatils, aérocontaminations, méthanol, acétate d'éthyl, phtalates, etc)
- Tests de stabilité, de filtrabilité et essais de collage
- Filtration d'échantillons et dégustation pour la préparation au conditionnement
- Analyses officielles : certificats de conformité AOP et IGP, certificats pour l'Export, analyses pour les concours officiels, MCR, dans le cadre de l'enrichissement ou distillation donnant droit aux aides communautaires.
- Analyses bouchons (rédaction de cahier des charges, aide à la décision, contrôle, etc)
- Audits oxygène, audits de mise en bouteille
- Diagnostic et quantification Brettanomyces, outil Brett'less

Des professionnels qualifiés !

- 3 œnologues conseil, consultants reconnus.
- 4 techniciennes qualifiées et expérimentées : une équipe pleinement opérationnelle !
- 1 œnologue en renfort de l'équipe en période de vendanges.

Des outils à la pointe !

- Automates de haute performance : Flux continu, analyseur séquentiel, titrimétrie automatisée, IRTF, analyseur infrarouge,
- Analyse et calage des appareils selon les méthodes de l'OIV
- Suivi Microbiologique des vin
- Mesure de stabilité protéique -> conseil de traitement
- Mesure de stabilité au froid -> détermination de dose de CMC
- Test de filtrabilité -> conseil de traitement
- Analyse du trouble -> expertise et conseils

L'accréditation **COFRAC** : Une garantie d'excellence à votre service !

- Respect des normes ISO 17025 et ISO 9001-2000 autocontrôle intensifié
- Premier laboratoire œnologique de France accrédité COFRAC
- Seul laboratoire œnologique de Dordogne accrédité COFRAC
- Plus de 85% des analyses sous accréditation (incluant les contrôles de routine et analyses de préparation à la mise ou de contrôle post-mise)

Laboratoire œnologique habilité par :

- L'**INAO**, pour le contrôle produit des Organismes d'Inspection (Qualibordeaux, Qualisud)
- La **DGCCRF**, dans le cadre de vos démarches à l'export
- **FranceAgriMer**, dans le cadre de vos demandes de financements européens
- Référencé dans de nombreux pays à l'export (Japon, Chine, Canada, USA, etc...)

En chiffres :

- Environ 20 000 échantillons traités par an
- 90 000 analyses réalisées par an (> 85% accréditées COFRAC)
- Plus de 130 types d'analyses possibles
- 95% des résultats rendus dans la journée

Mais aussi...

● L'information technique pour tous les opérateurs :

- Journées techniques de l'IVBD en début de chaque campagne, présentation de l'actualité œnologique et des nouveautés en matière de vinification et produits œnologiques
- Présentation du millésime : information des opérateurs quant à la qualité du millésime, illustrée par la dégustation d'une sélection représentative.

● **La formation** : accueil de stagiaires du niveau collège au Master, de la découverte à l'apprentissage du travail de laboratoire : la sensibilisation des jeunes de notre région à nos métiers, c'est garantir le service du futur.

● **Les travaux d'expérimentation** : menés par le service technique de l'IVBD : travail de terrain pour connaître l'impact des pratiques viticoles et œnologiques, dans le cadre du Contrat de Plan Etat-Région, en partenariat local, régional et national (IFV,CA, ISVV, Vinopôle ...)

