



CIRCUIT D'ESSAIS D'APTITUDE

17 - VINS

Planning prévisionnel : 10 essais par campagne

✓ Septembre	✓ Octobre	✓ Novembre	✓ Décembre	✓ Janvier
✓ Février	✓ Mars	✓ Avril	✓ Mai	✓ Juin



Nombre de produits par distribution : 1 ou 2

Conditionnement : Echantillon d'environ 75 cl ou 1 litre en bouteille en verre.

Nature des échantillons : Vins rouges (4), vins blancs (4), vins effervescents (3), vin aromatisé (2), vin naturellement doux (1), vin rosé (1), vin de liqueur (1), jus de raisin (1).

Principaux paramètres

- ↪ Masse volumique, titre alcoométrique volumique
- ↪ pH, acidité totale, acidité volatile corrigée
- ↪ Sucres totaux, sucres réducteurs, glucose, fructose
- ↪ Anhydrides sulfureux
- ↪ Densités optiques, méthanol, indice de Folin
- ↪ K, Ca, Mg, Na, Cu, Fe, Pb, Zn, chlorures, sulfates
- ↪ Acides malique, lactique, citrique, tartrique, gluconique
- ↪ Acétate d'éthyle, glycérol
- ↪ Azote total, azote assimilable
- ↪ CO₂, alcools
- ↪ Cendres, turbidité
- ↪ Ethanal, acide acétique.

Commentaires :

- ↪ Pour certains critères les méthodes par infrarouge sont proposées.
- ↪ Des paramètres supplémentaires peuvent être définis en fonction des caractéristiques des produits.

Note : Les informations contenues dans cette fiche sont susceptibles d'être modifiées au cours de la campagne suite à des décisions de la commission, du groupe technique ou du Président.

Date de création du circuit 1990

Population moyenne de participants 130 dont 60 à l'international

Bipea - Bureau Inter Professionnel d'Etudes Analytiques
6 à 14, avenue Louis Roche F-92230 GENNEVILLIERS

Tel. : +33 (1)-47-33-54-60 - Fax : +33 (1)-40-86-92-59 - Email : contact@bipea.org

Circuit accrédité par le COFRAC sous le référentiel LAB CIL REF 02 (n°1-1495 - Portée sur demande)



PROFICIENCY TESTING SCHEME

17-WINES

Planning : 10 tests per annual series

✓ September	✓ October	✓ November	✓ December	✓ January
✓ February	✓ March	✓ April	✓ May	✓ June



Number of products per round : 1 or 2

Packaging : Sample of about 75 cl or 1 l in glass bottle.

Nature of samples : Red wines (4), white wines (4), sparkling wines (3), aromatized wine (2), naturally sweet wine (1), rosé wine (1), liqueur wines (1), grape juice (1).

Main parameters

- ☞ Density, alcoholic strength
- ☞ pH, total acidity, modified volatile acidity
- ☞ Total sugars, reducing sugars, glucose, fructose
- ☞ Free SO₂, iron, copper, optic densities, methanol, Folin index
- ☞ K, Ca, Mg, Na, Cu, Fe, Pb, Zn, chlorides, sulfates
- ☞ Malic, lactic, citric, tartaric, gluconic acids
- ☞ Ethyl acetate, glycerol
- ☞ Total nitrogen, ammoniacal nitrogen
- ☞ CO₂, alcohols
- ☞ Ash content, haze
- ☞ Ethanal, acetic acid.

Comments :

- ☞ The infrared methods can be proposed for some criteria.
- ☞ Additional parameters may be suggested according to the nature of samples.

Note : The information mentioned in that form could be modified during annual series after decisions

Date of founding 1990

Approximate participant population 130 including 60 abroad

Bipea - Bureau Inter Professionnel d'Etudes Analytiques
6 à 14, avenue Louis Roche F-92230 GENNEVILLIERS

Tel. : +33 (1)-47-33-54-60 - Fax : +33 (1)-40-86-92-59 - Email : contact@bipea.org

P.T.Scheme accredited by Cofrac under reference frame LAB CIL REF 02 (n°1-1495 - Scope on request)