

Services et analyses proposés par la Cellule Technique Viticole (CARAH, Hainaut Analyses, Haute Ecole Condorcet)

Services proposés *Saison 2024*		Contact :
Documentation • « Guide viticole » (livret) <i>Mise à jour annuelle des produits de protection du vignoble agréés en Belgique</i>	10,00 €	CARAH vigne@carah.be 068/264.630
Service d'avertissements viticoles • Bulletin hebdomadaire d'informations techniques saisonnières	60,00 €/an	Responsable du Service expérimentations et avertissements (CARAH) Olivier Mahieu mahieu@carah.be
• Avertissement pour les principales maladies de la vigne, à la parcelle (modèle Vitimétéo) +100 € pour l'installation l'année de mise en service <i>Comprend : envoi d'un bulletin hebdomadaire qui peut être accompagné d'un avertissement à la parcelle si elle est équipée d'une station météo. La documentation (livret) est incluse dans les deux cas.</i>	250,00 €/an	
Analyses œnologiques – aspects physico-chimiques		
• Menu « Maturité des raisins » pH, acidité totale et sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel)	10,20 €	Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690 Sabine Vico sabine.vico@hainaut.be
• Menu « Caractérisation des moûts – Mini » pH, acidité totale, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), azote aminé primaire, ammonium et azote assimilable par les levures	17,00 €	
• Menu « Caractérisation des moûts – Complet » pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), azote aminé primaire, ammonium, azote assimilable par les levures et SO ₂ total	27,20 €	
• Menu « Suivi de fermentation alcoolique » pH, alcool, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et acide acétique	13,60 €	
• Menu « Bilan de fin de fermentation » pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et SO ₂ total	23,80 €	
• Menu « Suivi fermentation malolactique » pH, acide L-malique, acide L-lactique et acide acétique	13,60 €	
• Menu « Bilan de fin de fermentation globale » pH, acidité totale, acide L-malique, acide L-lactique, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, SO ₂ libre et SO ₂ total	30,60 €	
• Menu « Suivi élevage vin » pH, acidité totale, acide acétique, SO ₂ libre et SO ₂ total	17,00 €	
• Menu « Mise en bouteille » pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, SO ₂ libre, SO ₂ total et turbidité	27,20 €	
• Menu « Mise en bouteille + Valeur énergétique » pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, SO ₂ libre, SO ₂ total, turbidité, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	34,00 €	
• Menu « Valeur énergétique » acidité totale, acide acétique, sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	17,00 €	
• Paramètre individuel ou supplémentaire pH densité, acidité totale, azote aminé primaire, ammonium, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), saccharose, sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), acide acétique, acide tartrique, acide L-malique, acide L-lactique, SO ₂ libre, SO ₂ total, glycérol, intensité colorante, turbidité, alcool par ébulliométrie ou par alcotest YAN (azote assimilable par les levures) , Sodium	4,00 € 5,00 € 10,00 €	

Services et analyses proposés par la Cellule Technique Viticole (CARAH, Hainaut Analyses, Haute Ecole Condorcet)

<p><u>Analyses œnologiques – aspects microbiologiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Comptage de des levures et moisissures dans les vins par dénombrement sur boîte de culture 9,82 € • Dénombrement des levures sauvages 9,82 € • Estimation de Saccharomyces et non Saccharomyces : MALEVSAUV + MALACV + Calcul 19,64 € • Dénombrement des bactéries lactiques 10,72 € • Dénombrement des bactéries acétiques 10,72 € • Dénombrement de Brettanomyces bruxellensis dans les vins avec confirmation par PCR 69,11 € 		<p>Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690</p> <p>Carl Gosse carl.gosse@hainaut.be</p>
<p><u>Analyses de sol</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse classique (pH, éléments échangeables, statut organique et conseil de fertilisation) 18,00 € • Oligoéléments extractibles (Cu, Zn, Mn, Co + B) 26,00 € • Analyse granulométrique (texture) 18,00 € • Calcaire actif et indice de pouvoir chlorosant (important pour la plantation) 50,00 € <p>+ 5,00 de frais de dossier par dépôt - Possibilité de prélèvement ou collecte sur demande</p>		<p>Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690</p> <p>Christian Sulmon christian.sulmon@hainaut.be</p>
<p><u>Analyses de pétioles</u> (en cours de végétation pour le suivi de la fertilisation)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menu « éléments majeurs » (N, P, K, Ca, Mg) 45,00 € • Menu « oligoéléments » (B, Mn, Zn, Fe) 27,00 € • Menu « éléments majeurs + oligoéléments » 62,00 € 		<p>Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690</p> <p>Sabine Vico sabine.vico@hainaut.be</p>
<p><u>Analyses de biologie moléculaire (ADN)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Identification génétique des cépages de vigne 34,65 € • Extraction d'ADN suivie d'une analyse par PCR sur base de jeunes feuilles et bourgeons frais. 60,38 € • Identification des microorganismes responsables de l'altération du vin <ul style="list-style-type: none"> • Liste des populations bactériennes 138,60 € • Liste des populations fongiques 138,60 € 		<p>HEPH-Condorcet 068/264.690</p> <p>Déborah Lanterbecq deborah.lanterbecq@condorcet.be</p> <p>John Rivière john.riviere@condorcet.be</p>