

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

Version 02 de l'annexe technique du 17 avril 2023  
Valide jusqu'au 8 mai 2027

### **Organisme accrédité :**

**Institut Viti-Vinicole**  
Route de Luxembourg  
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 :

Dominique Ferrand  
Chef de département de l'OLAS

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)
<b>LAB1 - Chimie</b>			
<b>LAB1.5 - Œnologie</b>			
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
Vins mousseux, Crémants	Surpression	Mesure manuelle / Aphrométrie	Recueil de l'OIV