

SOVIVINS propose un large potentiel analytique permettant d'effectuer un diagnostic parcellaire préalable et d'assurer le suivi de maturité, la conduite des vinifications, de l'élevage et la stabilisation des vins avant mise en bouteilles.

| Bilans analytiques | Essais |
|---|--|
| SUR RAISINS et MOUTS | |
| Maturité technologique | Poids des baies (sur raisins), Teneur en sucre, degré potentiel, acidité totale, pH |
| Maturité phénolique (GLORIES) | Teneur totale en anthocyanes (ApH1) Teneur en anthocyanes extractibles (ApH3,2) Extractibilité des anthocyanes (EA%) Maturité des pépins (Mp), Rapport marc/jus |
| Azote assimilable | Fraction azote ammoniacal (NH ₄ ⁺) Fraction acides aminés primaires |
| Delta C13 (Licence INRA exclusive) | Rapport isotopique ¹³ C/ ¹² C par spectrométrie de masse à flux continu |
| Essais | Méthodes |
| SUR VINS : fermentation, élevage et mise en bouteilles | |
| Acidité totale | Titrimétrie |
| Acide malique | Dosage enzymatique automatisé |
| Acide tartrique | Dosage colorimétrique automatisé |
| Acidité volatile | Flux continu Méthode de référence : extraction à la vapeur |
| Anthocyanes | Décoloration au bisulfite de sodium, Spectrophotométrie |
| Couleur : Teinte/Intensité colorante (DO 420/520/620) | Spectrophotométrie |
| CO ₂ | Corning |
| Degré réfractométrique Moûts | Réfractométrie |
| Expertise/Identification, troubles, dépôts, voltigeurs | Observation microscopique |
| Extrait sec total | Calcul |
| Glucose + Fructose | Dosage enzymatique automatisé |
| Indice de polyphénols totaux (DO280) | Spectrophotométrie |
| Indice de colmatage | Test de Vmax |
| Masse volumique | Aréométrie |
| pH | pH métrie |
| Sucres réducteurs | Flux continu Méthode de référence (Lüff) |
| SO ₂ Libre | Flux continu Polaroampérométrie Méthode de référence (Frantz Paul) |
| SO ₂ Total | Flux continu Polaroampérométrie Méthode de référence (Frantz Paul) |
| Tanins | Milieu acide à chaud, spectrophotométrie |
| Titre Alcoométrique Volumique | Infra rouge Méthode de référence (Aréométrie) |
| Turbidité | Néphélométrie |
| Test de collage (3 colles à 3 doses différentes) | Turbidité, Dégustation |
| Test de stabilité protéique | Test à la chaleur |
| Stabilisation vins blanc | Détermination dose de bentonite à utiliser |