

Oenoconcept.ch – Des analyses précises et fiables.

Des aperçus exclusifs et des conseils professionnels pour le succès de vos vins.

Chers clients

En collaboration avec notre laboratoire Oenoconcept.ch, nous proposons des analyses complètes qui aideront à évaluer précisément la qualité de vos raisins et de vos moûts. Oenoconcept est spécialisé dans l'analyse du vin et le conseil en vinification, et soutient le milieu viti-vinicole avec des résultats d'analyses de haute précision.

Suivi de grande précision pour une qualité de vin optimale. Grâce à des méthodes d'analyse modernes, vous pouvez suivre avec précision des paramètres importants tels que l'acidité, le pH, la teneur en alcool et la saturation en nutriments, créant ainsi les meilleures conditions pour une vinification réussie.

Que propose Oenoconcept ?

- **Analyse des baies** : Surveillance de la baisse de l'acidité, de l'augmentation du sucre et de l'état sanitaire de vos baies.
- **Analyse du moût** : Détermination de la qualité du moût (pH, acidité, nutriments, etc.).
- **Analyse sanitaire** : Évaluation de l'état sanitaire du raisin afin d'éviter des problèmes lors de vos fermentations.

Niederer Schneider AG

Breitenstrasse 16b
8500 Frauenfeld
+41 52 235 24 24
info@n-schneider.ch
www.n-schneider.ch

- **Analyse du cuivre** : Prévention des blocages de fermentation et contrôle des arômes.
- **Analyse du pH** : Ajustement du pH lors de la réception de votre vendange.
- **Analyse des résidus de pesticides** : Détection des résidus éventuels dans le vin.

Logistique et expédition des échantillons.

Pour les analyses de vos baies, de moûts et de vins, vous pouvez vous adresser directement au laboratoire ou à votre conseiller Niederer Schneider pour obtenir des contenants en PET avec des étiquettes ad hoc. Ceux-ci sont destinés à l'envoi de vos échantillons par courrier. Les raisins doivent être envoyés dans des sacs en plastique pour préserver leur fraîcheur.

Journée portes ouvertes chez Oenoconcept.

Le jeudi 24 avril 2025, de 10 h 00 à 17 h 00, nous vous invitons à visiter notre laboratoire à Puidoux afin d'y découvrir nos méthodes d'analyses innovantes. Vivez les analyses en direct et découvrez comment des résultats précis peuvent vous aider dans la production de vos vins. Profitez de cette occasion pour avoir un aperçu exclusif et de nos conseils personnalisés.

„Profitez des avantages de nos analyses précises – pour le meilleur de votre vin !“



NIEDERER
SCHNEIDER AG
SEIT 1903

PORTES OUVERTES

Jeudi 24 avril 2025

- **Quand** : 10 h 00 – 17 h 00
- **Où** : Oenoconcept, Route du Verney 20A, 1070 Puidoux

Programme

- **Visite guidée du laboratoire** : Découvrez nos méthodes d'analyses innovantes et l'étendue de nos compétences techniques.
- **Présentation de VINMA®** : Le logiciel de gestion de cave.
- **Solutions d'hygiène** : Présentation de la méthode innovante pour l'hygiène des levures de vin en collaboration avec Alimpex.
- **Dégustation de vins** : Profitez de vins provenant des fûts de la Tonnellerie Montgillard.

Inscription

Votre inscription à la visite est la bienvenue à : labo@oenoconcept.ch



Oenoconcept.ch

LABORATOIRE CONSEIL

L'équipe d'Oenoconcept se réjouit de votre visite, accompagnés d'échanges passionnants et d'une agréable dégustation !



Analyses – Tarifs 2025

PRESTATIONS	PRIX/ÉCHANTILLON (CHF)	MÉTHODE
-------------	------------------------	---------

ANALYSES CHIMIQUES

Analyses de base : pH, ac. tot, ac malique, ac. lactique, ac acétique, glucose-fructose, glycérol, alcool, ac. tartrique	17.-	IRTF
S02 libre	8.-	Iodométrie
S02 total	16.-	Iodométrie
S02 libre + S02 total	23.-	Iodométrie
Alcool : pour étiquette	15.-	Infra rouge
Alcool méthode officielle par distillation	28.-	Distillation
Analyses pour mise en bouteilles : pH, ac. tot, ac. malique, ac. lactique, ac acétique, glucose- fructose+ alcool + S02 libre + S02 total	52.-	Enzymatique / Titrimétrie / Iodométrie
Cuivre, Potassium, Calcium, Fer	18.-	Colorimétrique
Analyses concours CH	27.50.-	

STABILITÉS

Stabilité protéique par prostab	28.-	Photométrie
Stabilité tartrique	50.-	Conductivité
Stabilité tartrique + Calcium + ac tartrique	70.-	

MICROBIOLOGIE

Microscopie	27.-	
Sniff Brett	27.-	
Culture en boîte de pétris	30.-	

SENSORIEL

Pré-collage (sans la présence du client)	53.-	
Dégustation contrôle qualité	20.-	
Conseil en cave	h / 155.-	
Conseil en laboratoire	h / 125.-	
Contrôle avant mise	h / 125.-	
Conseil téléphonique à la suite d'analyses et/ou de dégustations	h / 125.-	

Autres paramètres sur demande. Résidus de pesticides, TCA-TCB, Phénols volatil, etc...

Oenoconcept.ch

Rte du Verney 20 A
1070 Puidoux
Switzerland

+41 21 806 21 57
labo@oenoconcept.ch
www.oenoconcept.ch



Oenoconcept.ch
LABORATOIRE CONSEIL