

L'EMPHASE
SUR
L'ESSENTIEL

2023

CATALOGUE DES PRODUITS



Laboratoire accrédité ISO 17025/CEI:2017





À PROPOS DE NOUS

Depuis le début de ses opérations en 2007, Mosti Lab, division de Mosti Mondiale, est devenu le principal laboratoire œnologique dans l'Est du Canada. Offrant un support inégalé aux vignobles, aux brasseries, aux distilleries et aux cidreries dans ce marché en croissance. Nous nous spécialisons dans tous les services de contrôle de la qualité, allant de l'analyse du moût jusqu'à la fermentation, du suivi en cours de maturation, l'analyse pré-embouteillage et post-embouteillage ainsi que les analyses microbiologiques.

Mosti Lab qui est composé d'un personnel techniquement qualifié avec plus de 50 ans d'expérience collective qui vous assure une expertise dans le service d'analyses de vos produits, est sous la direction de M. Matteo Meglioli, qui possède un Doctorat en technologie alimentaire ainsi qu'un baccalauréat en viticulture et œnologie. En outre, Mosti Lab a conclu un partenariat avec Vassanelli Lab, le plus grand laboratoire œnologique d'Italie, basé à Bussolengo (Vérone). Cette entente nous permet l'accès à leur expérience ainsi qu'à leurs avancées technologiques.

ACCREDITATION ISO 17025/CEI:2017

Nous sommes accrédités ISO/CEI 17025:2017 par le Conseil canadien des normes (CCN) selon la portée disponible sur notre site web ou sur demande. Selon les directives et les recommandations d'ISO/CEI 17025:2017, Mosti Lab participe à des programmes de compétence en laboratoire (LPP) avec **l'ASEV, LGC Standards et BIPEA**. Mosti Lab fait aussi des comparaisons interlaboratoires avec la **SAQ et Vassanelli Lab**. Ces programmes et comparaisons contribuent à valider la **justesse de nos résultats**.

QUE SIGNIFIE L'ACCREDITATION ?

Pour obtenir l'accréditation ISO 17025, le système de gestion de la qualité et de la compétence technique du laboratoire est rigoureusement évalué par un tiers. L'organisme d'accréditation effectue une évaluation complète du laboratoire qui porte, entre autres, sur la **compétence technique du personnel** ainsi que sur la mise en œuvre d'un système de management.

Des vérifications sont régulièrement effectuées pour la conservation de l'accréditation. L'accréditation ISO 17025 ne peut être accordée que par un organisme d'accréditation autorisé. L'accréditation signifie que le laboratoire a respecté les exigences en matière de gestion et techniques de la norme ISO 17025 et qu'il est jugé compétent sur le plan technique pour produire des **résultats fiables**.

Cette norme internationale, publiée conjointement par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et la Commission électrotechnique internationale (CEI), établit un ensemble d'exigences permettant aux laboratoires d'améliorer la **validité et la reproductibilité des résultats**.

Conformément aux exigences concernant la compétence des laboratoires accrédités ISO 17025, toutes activités du laboratoire sont réalisées avec impartialité, structurées et gérées de manière à préserver **l'impartialité et la confidentialité** des renseignements. La direction est aussi engagée à exercer ses activités en toute impartialité et confidentialité.

INFORMATION

NOS CATÉGORIES



VIN



BIÈRE



CIDRE



VINS DE
FRUITS



HYDROMEL



LIQUEURS ET
SPIRITUEUX

ADRESSE D'ENVOI

Mosti Mondiale | Laboratoire Mosti Lab | 6865 Route 132, Ville Sainte-Catherine, QC, Canada J5C 1B6
mostilab@mostimondiale.com

DÉLAIS

- **Produits stables** : Les résultats obtenus avec le IRTF seront envoyés généralement dans les 2 à 4 jours ouvrables.
- **Moûts et raisins** : Les résultats obtenus avec le IRTF seront envoyés généralement dans les 24 à 48 heures ouvrables.
- **Autres analyses** : Les résultats seront envoyés dans un délai de 2 à 5 jours ouvrables, dans la grande majorité des cas (sauf quelques exceptions comme la microbiologie).

RABAIS SUR QUANTITÉ

Mosti Lab vous offre un rabais sur les quantités suivantes pour tous forfaits analytiques et analyses individuelles. Le rabais s'applique uniquement aux échantillons avec un même ensemble d'analyses soumis en même temps.

*ANALYSE EN 24 HEURES

Vérifier au préalable si l'analyse ou le forfait que vous désirez est disponible en 24 heures.

25\$ supplémentaire par analyse ou par forfait IRTF.

Forfait = seulement forfait IRTF. Pour les forfaits d'analyses manuelles, il faut compter 25\$/analyse.

Ne s'applique pas aux forfaits pour la RACJ.

* Les analyses en 24 heures doivent obligatoirement être spécifiées sur le formulaire de catégorisation. Le formulaire de catégorisation doit être joint aux échantillons.

ÉCHANTILLONS	RABAIS
1 – 2	– –
3 – 5	5 %
6 – 9	10 %
10 +	15 %



ANALYSES AU LABORATOIRE

ENVOI D'ÉCHANTILLONS

• 500 mL minimum par échantillon sont nécessaires aux fins d'analyses.

Par contre, vous devez tenir compte de ces exceptions :

- 🍷 Une bouteille d'échantillon de 750 mL minimum est nécessaires pour faire l'analyse ou le forfait.
- 🍷🍷 Deux bouteilles d'échantillon de 750 mL minimum sont nécessaires pour faire l'analyse ou le forfait.
- 📦 Deux bouteilles d'échantillon sont nécessaires pour faire l'analyse ou le forfait.
- Assurez-vous que votre échantillon soit **homogène et représentatif**.
- Les **produits non stables**, comme **les moûts** doivent être envoyés avec un nombre suffisant de sac réfrigérant de style « **Ice pack** » afin de garder leur intégrité. Évitez que votre produit gèle ou devienne trop chaud lors du transport, ceci pourrait dénaturer le produit.
- Pour les analyses de raisins, nous faire parvenir au moins 150 à 200 raisins avec le pédoncule pour éviter la dégradation du raisin dans le transport. Ils doivent être envoyés avec un nombre suffisant de sac réfrigérant de style « **Ice pack** » afin de garder leur intégrité.
- Il est préférable d'envoyer les échantillons dans des **bouteilles de plastiques** neuves ou ayant contenues seulement de l'eau. Cependant les échantillons dans les bouteilles de plastiques seront refusés pour les forfaits de la RACJ et pour certaines autres analyses tel que l'analyse du CO₂ et/ou O₂.
- Assurez-vous que les bouteilles soient bien sèches avant utilisation. Ne pas utiliser de bouteilles de jus, de boissons gazeuses ou autres boissons. Si vous envoyez des bouteilles de verres, **assurez-vous qu'elles ne cassent pas lors du transport**.
- **Bien identifier** vos bouteilles à l'aide des **étiquettes** disponibles sur **mostilab.com** et inclure dans l'envoi le **formulaire de catégorisation rempli** (disponibles sous onglets « **Documents** »). L'adresse courriel utilisée pour l'envoi des certificats sera celle inscrite sur le **formulaire de catégorisation**.
- Il est préférable d'utiliser un transporteur comme UPS, Dicom ou Fedex. Si vous envoyez votre colis par Poste Canada, assurez-vous que le colis soit **livré à la porte avec signature** à la réception. Sinon, le colis sera retourné à un point de service de Poste Canada.
- Le transport est à vos frais.
- Tous les **produits sous pression** (encapsulés ou avec un liège à champagne) seront mis en « **attente** » pendant **6 heures** avant de commencer les analyses. Cela afin d'éviter les débordements à l'ouverture de la bouteille.



FORFAITS IRTF

FORFAIT AVEC LE IRTF | INFRAROUGE À TRANSFORMÉE DE FOURIER

Les analyses au IRTF permettent d'obtenir un photo du profil d'un produit à un moment donné dans son processus de production. Il sert **d'indicatif**, avec une **certaine précision**, à condition que le produit analysé soit "STANDARD". Dès lors qu'un paramètre du produit ou que le produit lui-même n'entre plus dans les **limites normales** du type de produit ou dans les **critères de catégorisation** du produit, les résultats peuvent être faussés ou hors des courbes de calibration. Pour augmenter la fiabilité des résultats obtenus par IRTF, **voici certaines conditions à respecter** :

- Doit être du **moût de raisins ou de pommes, vin de raisins seulement**, ou du **cidre de pomme seulement** : pas d'arôme ajouté, pas d'alcool ajouté ou autres. (ex. : pas de porto, pas de fortifié, pas de cidre aromatisé à la poire ou à la framboise, pas de vin aux petits fruits, etc.) :
 - Le IRTF n'est pas offert pour les moûts de vin de glace et les moûts de vendanges tardives.
 - Le IRTF n'est pas offert pour les moûts cidres de glace.
 - Le IRTF n'est pas offert pour les vins « forts » comme les fortifiés, les apéritifs, les liqueurs, les mistelles, les portos etc.
 - Le IRTF n'est pas offert pour les cidres de feux et les cidres apéritifs.
 - Le IRTF n'est pas offert pour les produits de type hydromel ou vin d'érable.
 - Le IRTF n'est plus offert pour les produits issus de la poire et de la fraise.
- Le produit **ne doit pas être muté** : ne pas mettre une surdose de sulfites, une quantité en dehors de la normale.
- Le produit ne doit **pas avoir subi de transformation « anormale »** comme une forte désacidification, un chauffage (cidre de feux), etc.
- Le **produit doit être dans les paramètres normaux** pour sa catégorie. Exemple : un pH de 4,5 ou de 2,7 n'est pas considéré normal pour un vin. N'est pas considéré « normal » pour le IRTF un vin à 9,0 % ou 15,0 % d'alcool. Le IRTF risque de ne pas lire jusqu'à cette valeur et tous les autres paramètres risquent d'être faussés.
- Le produit **ne doit pas être oxydé, ni être caractérisé par un haut taux d'acide acétique ou d'alcools supérieurs** (ex. méthanol, acétaldéhyde, acétate d'éthyle, etc.).
- Si votre produit n'est pas conforme aux conditions requises par le IRTF, vous recevrez tout de même vos résultats d'analyses tels quels, mais la précision de ceux-ci pourrait faire défaut. Si nous sommes en mesure de déterminer que votre produit n'est pas conforme pour le IRTF, une note sera ajoutée sur le certificat pour vous l'indiquer ("Produit non approprié pour IRTF").
- **Si votre produit ne respecte pas l'une des conditions requises décrites ci-haut, nous vous recommandons de choisir vos analyses désirées parmi la liste des analyses individuelles ou un des forfaits de méthodes manuelles « T », « H » ou « F ».**

Mosti Lab se réserve le droit de remplacer la méthode IRTF par une méthode manuelle, sans frais, si le technicien juge que c'est nécessaire.

MÉTHODES POUR TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ET DENSITÉ

TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE

- Dans le catalogue, seulement les méthodes « NIR ou distillation et DMA » ont été inscrites. la méthode d'analyse "DMA" seulement pourrait être appliqué dans le cas d'un spiritueux avec très peu d'extraits secs.
- Le technicien déterminera la méthode d'analyse appropriée en fonction du type de produit.



FORFAITS IRTF MOÛTS OU RAISINS



Analyses faites principalement avec le IRTF. Les moûts **ne doivent pas être en fermentation** pour être analysés avec ce forfait d'analyses. Si le produit est en fermentation, voir en page 8 les forfaits IRTF qui s'appliquent. Pour plus d'informations, voir la page 5, section intitulée « Forfait avec le IRTF ». Les paramètres analysés avec le forfait IRTF ne sont pas inclus dans la portée d'accréditation.

FORFAITS IRTF PRÉ-FERMENTATION DES MOÛTS OU DES RAISINS

PARAMÈTRES ANALYSÉS	CATAGORIE Volume minimum requis CODE MÉTHODE	MOÛTS 200mL		MOÛTS + SO ₂ 200mL		RAISINS* 150-200 raisins	
		PE-MB	PE-MRR	PE-MB-SO ₂	PE-MRR-SO ₂	PE-RC	PE-RP
		Blanc	Rouge / Rosé	Blanc	Rouge / Rosé	Complète	Partielle
Brix	IRTF	•	•	•	•	•	•
pH	IRTF	•	•	•	•	•	•
Densité	IRTF	•	•	•	•	•	
SO ₂ libre (sulfites)	IRTF			•	•		
SO ₂ total (sulfites)	IRTF			•	•		
Acidité totale	IRTF	•	•	•	•	•	•
Acide tartrique	IRTF	•	•	•	•	•	
Acide malique	IRTF	•	•	•	•	•	
Acide gluconique	IRTF	•	•	•	•	•	
Sucres réducteurs	IRTF	•	•	•	•	•	•
Indice de Godet	IRTF	•	•	•	•	•	•
Alcool probable	IRTF	•	•	•	•	•	•
Azote assimilable (YAN)	IRTF	•	•	•	•	•	
Azote aminé primaire	IRTF	•	•	•	•	•	
Azote ammoniacal	IRTF	•	•	•	•	•	
Potassium	IRTF	•	•	•	•	•	
Couleur	IRTF	•	•	•	•		
Intensité colorante	IRTF		•		•		
Nuance	IRTF		•		•		
* Inclus le pressage des raisins		40\$	40\$	60\$	60\$	43\$	33\$

Les analyses sont disponibles individuellement. Voir la liste complète aux pages 16 à 20.

Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

FORFAITS IRTF VINS DE RAISINS



Analyses faites principalement avec la méthode IRTF. **Les vins ne doivent pas être fortifiés, être oxydés, avoir des essences et/ou des fruits ajoutés, être fortement désacidifiés, ou encore être modifiés de tel sorte que la matrice du produit soit altérée.** Ces exceptions doivent être analysées en utilisant l'un des forfaits « T », « H » ou « F » de la page 15, ou les analyses individuelles des pages 16-20. Voir la section intitulée « Forfait avec le IRTF » à la page 5 pour plus d'informations sur les conditions à respecter. Les paramètres analysés avec le forfait IRTF ne sont pas inclus dans la portée d'accréditation.

FORFAITS IRTF POST-FERMENTATION VINS DE RAISINS

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	CATAGORIE	VIN SEC ET SUCRÉ	
		Volume minimum requis	250mL	
		CODE	PO-VSEB	PO-VSERR
			Blanc	Rouge / Rosé
pH	IRTF		●	●
★ Densité	DMA		●	●
Acidité totale	IRTF		●	●
Acidité volatile	IRTF		●	●
Acide malique	IRTF		●	●
Acide lactique	IRTF		●	●
Acide tartrique	IRTF		●	●
Sucres réducteurs	IRTF		●	●
★ Extraits sec	DMA		●	●
★ Titre alcoométrique volumique	NIR		●	●
Glycérol	IRTF		●	●
Potassium	IRTF		●	●
Couleur	IRTF		●	●
Intensité colorante	IRTF			●
Nuance	IRTF			●
			55\$	55\$

FORFAITS IRTF ASSURANCE QUALITÉ VINS DE RAISINS SECS ET SUCRÉS

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	Volume minimum requis	200mL		
		CODE	AQV-M	AQV-CQ	AQV-B
			Malolactique	Contrôle de la qualité	Barrique
pH	IRTF		●	●	●
Densité	IRTF				●
SO ₂ libre (sulfites)	IRTF			●	●
SO ₂ total (sulfites)	IRTF			●	●
Acidité totale	IRTF		●	●	●
Acidité volatile	IRTF			●	●
Acide malique	IRTF		●		●
Acide lactique	IRTF		●		●
Acide tartrique	IRTF				●
Sucres réducteurs	IRTF				●
Titre alcoométrique volumique*	IRTF				●
Potassium	IRTF				●
			50\$	55\$	60\$

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire.

Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

FORFAITS IRTF VINS DE RAISINS



Analyses faites principalement avec la méthode IRTF. **Les vins ne doivent pas être fortifiés, être oxydés, avoir des essences et/ou des fruits ajoutés, être fortement désacidifiés, ou encore être modifiés de tel sorte que la matrice du produit soit altérée.** Ces exceptions doivent être analysées en utilisant l'un des forfaits « T », « H » ou « F » de la page 15, ou les analyses individuelles des pages 16-20. Voir la section intitulée « Forfait avec le IRTF » à la page 5 pour plus d'informations sur les conditions à respecter. Les paramètres analysés avec le forfait IRTF ne sont pas inclus dans la portée d'accréditation.

FORFAITS IRTF MATURATION VINS DE RAISINS

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	CATAGORIE Volume minimum requis CODE	SECS ET SUCRÉS 250mL		SECS ET SUCRÉS AVEC MÉTAUX 500mL	
			M-VSEB	M-VSERR	MM-VSEB	MM-VSERR
			Blanc	Rouge / Rosé	Blanc	Rouge / Rosé
pH	IRTF		•	•	•	•
★ Densité	DMA		•	•	•	•
SO ₂ libre (sulfites)	IRTF		•	•	•	•
SO ₂ total (sulfites)	IRTF		•	•	•	•
Acidité totale	IRTF		•	•	•	•
Acidité volatile	IRTF		•	•	•	•
Acide malique	IRTF		•	•	•	•
Acide lactique	IRTF		•	•	•	•
Acide tartrique	IRTF		•	•	•	•
Sucres réducteurs	IRTF		•	•	•	•
★ Extraits sec	DMA		•	•	•	•
★ Titre alcoométrique volumique	NIR		•	•	•	•
Glycérol	IRTF		•	•	•	•
Potassium	IRTF		•	•	•	•
Couleur	IRTF		•	•	•	•
Intensité colorante	IRTF			•		•
Nuance	IRTF			•		•
★ Cuivre	ICP-OES				•	•
★ Fer	ICP-OES				•	•
			65\$	65\$	105\$	105\$

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire.

Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

FORFAITS IRTF VINS DE RAISINS



Analyses faites principalement avec la méthode IRTF. **Les vins ne doivent pas être fortifiés, être oxydés, avoir des essences et/ou des fruits ajoutés, être fortement désacidifiés, ou encore être modifiés de tel sorte que la matrice du produit soit altérée.** Ces exceptions doivent être analysées en utilisant l'un des forfaits « T », « H » ou « F » de la page 15, ou les analyses individuelles des pages 16-20. Voir la section intitulée « Forfait avec le IRTF » à la page 5 pour plus d'informations sur les conditions à respecter. Les paramètres analysés avec le forfait IRTF ne sont pas inclus dans la portée d'accréditation.

FORFAITS IRTF PRÉ-EMBOUTEILLAGE ET POST-EMBOUTEILLAGE VINS DE RAISINS

Volume minimum requis		2 * 750mL (bouteilles en verre seulement)				
PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	CONTRÔLE DE QUALITÉ PRÉ-EMBOUTEILLAGE ANALYSE COMPLÈTE 🍷			POST-EMBOUTEILLAGE CONTRÔLE DE QUALITÉ 🍷	
		PEB-B	PEB-ROSÉ	PEB-RGE	POB-CQ	POB-CQO
	CATÉGORIE CODE	Blanc	Rosé	Rouge	Blanc, Rosé ou Rouge	Blanc, Rosé et Rouge avec O ₂
pH	IRTF	•	•	•	•	•
★ Densité	DMA	•	•	•	•	•
SO ₂ libre (sulfites)	IRTF	•	•	•	•	•
SO ₂ total (sulfites)	IRTF	•	•	•	•	•
SO ₂ moléculaire	Calcul				•	•
Acidité totale	IRTF	•	•	•	•	•
Acidité volatile	IRTF	•	•	•	•	•
Acide malique	IRTF	•	•	•	•	•
Acide lactique	IRTF	•	•	•	•	•
Acide tartrique	IRTF	•	•	•	•	•
Sucres réducteurs	IRTF	•	•	•	•	•
★ Extraits sec	DMA	•	•	•	•	•
★ Titre alcoométrique volumique	NIR	•	•	•	•	•
Glycérol	IRTF	•	•	•	•	•
Potassium	IRTF	•	•	•	•	•
Couleur	IRTF	•	•	•		
Intensité colorante	IRTF		•	•		
Nuance	IRTF		•	•		
★ Cuivre	ICP-OES	•	•	•		
★ Fer	ICP-OES	•	•	•		
Stabilité protéique	à la chaleur	•	•			
Stabilité tartrique	Mextar ou conductivité	•	•	•		
Gaz dissout (exprimé en CO ₂) ou CO ₂	Carbodoseur (pour vins plats seulement) ou CarboQC (pour tous)	•	•	•	•	•
O ₂	Nomasense					•
Filtrabilité	Indice de filtra- bilité Millipore	•	•	•		
		195\$	195\$	195\$	75\$	90\$

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire.

Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

FORFAITS CERTIFICATION IGP



Analyses faites principalement avec la méthode IRTF. **Les vins ne doivent pas être fortifiés, être oxydés, avoir des essences et/ou des fruits ajoutés, être fortement désacidifiés, ou encore être modifiés de tel sorte que la matrice du produit soit altérée.** Voir la section intitulée « Forfait avec le IRTF » à la page 5 pour plus d'informations. Les paramètres analysés avec le forfait IRTF ne sont pas inclus dans la portée d'accréditation.

FORFAITS POUR LE COMITÉ D'AGRÉMENT IGP «VIN DU QUÉBEC» / «VIN DE GLACE DU QUÉBEC» / «CIDRE DE GLACE DU QUÉBEC»

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POUR IGP

- L'échantillon doit être le produit fini prêt à être embouteillé et à être soumis pour la certification IGP.
- Le nom du produit doit correspondre au produit qui sera soumis pour la certification IGP. Le millésime est obligatoire et un numéro de lot est fortement suggéré.
- Le formulaire de catégorisation complété est fortement suggéré avec ce type de forfait.
- Les catégories de produits suivantes doivent apparaître dans l'identification de l'échantillon (nom) : vins de raisins secs (vins de raisins passerillés), vendanges tardives, vins de glace, pétillants ou mousseux.
- Pour tous les **produits pétillants ou mousseux**, l'analyse de la surpression des produits effervescents est généralement demandée. Il doit être précisé dans votre demande d'analyse si vous en avez besoin.
- Pour les **vins de raisins desséchés (vins de raisins passerillés)**, le forfait "T-2" (Méthodes officielles) de la page 15 doit être sélectionné.

FORFAITS IRTF CERTIFICATION IGP

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	250mL		
		VOLUME MINIMUM REQUIS		
		IGP-VQ	IGP-VGQ	IGP-CGQ
		Vin	Vin de Glace	Cidre de Glace
pH	FTIR	●	●	●
★ Densité	DMA	●	●	●
SO ₂ libre (sulfites)	IRTF	●	●	●
SO ₂ total (sulfites)	IRTF	●	●	●
Acidité totale	IRTF	●	●	●
Acidité volatile	IRTF	●	●	●
Acide malique	IRTF	●	●	●
Acide lactique	IRTF	●	●	●
Acide tartrique	IRTF	●	●	●
Sucres réducteurs	IRTF ou Réaction cupro-alcaline ou HPLC	●	●	●
★ Extraits sec	DMA	●	●	●
★ Titre alcoométrique volumique	NIR	●	●	●
Glycérol	FTIR	●	●	●
Potassium	FTIR	●	●	●
Surpression	Aphromitre	● Si effervescent	● Si effervescent	● Si effervescent
		\$85	\$85	\$85

Une note sera ajoutée au certificat d'analyse pour ces forfaits s'ils dépassent les limites de la SAQ et/ou les recommandations de la RACJ et/ou les spécifications IGP.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

FORFAIT CERTIFICATION RACJ



FORFAITS D'ANALYSES POUR CERTIFICATION RÉGIE DES ALCOOLS, DES COURSES ET DES JEUX (RACJ)

MOSTI LAB est un des seuls laboratoires privés au Québec qui est accrédité ISO 17025 et qui est spécialisé dans les boissons alcoolisées. De plus, il a été le premier laboratoire reconnu par la SAQ pouvant émettre des certificats d'analyse permettant la commercialisation de boissons alcooliques par des titulaires de permis de production artisanale conformément aux dispositions de l'article 24.1 de la Loi sur la Société des alcools du Québec. La RACJ permet l'émission de certificats d'analyse pour la commercialisation selon les catégories suivantes : **Boissons alcooliques non fortifiées, Boissons alcooliques fortifiées et Alcools et spiritueux.**

ENVOI D'ÉCHANTILLONS

- L'échantillon **doit être le produit fini, prêt à la vente, dans son contenant final.** Cependant, l'étiquette finale n'est pas obligatoire. Les échantillons dans des bouteilles de plastique (bouteille d'eau) seront refusés.
- Le **nom du produit officiel** et son **numéro de lot** doivent absolument être inscrits sur l'étiquette. Ils doivent être identiques à l'étiquette finale de vente.
- **750 mL** minimum par échantillon sont nécessaires, sauf les échantillons pour la certification « alcool et spiritueux » où 500 mL sont suffisants.
- Le formulaire de catégorisation complété est fortement suggéré avec ce type de forfait. Le numéro de lot inscrit sur le formulaire de catégorisation devra correspondre au numéro de lot inscrit sur l'étiquette.
- Pour tous les **produits pétillants ou mousseux**, l'analyse de la surpression des produits effervescents est généralement demandée. Le cas échéant, une **2e bouteille** est **requise** pour compléter l'ensemble des analyses. Il doit être précisé dans votre demande d'analyse si vous avez besoin de la surpression. Celle-ci ne sera pas mesurée par défaut et elle n'est incluse que dans le forfait **CA-PNF-C**. Voir le prix à la page 19 du catalogue pour l'ajouter à un autre forfait.



FORFAIT CERTIFICATION RACJ



FORFAITS D'ANALYSE AVEC MÉTHODES OFFICIELLES CERTIFICATION RACJ

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	Volume minimum requis			
		750mL		750mL	500mL
		CA-PNF-B	▲ CA-PNF-C	CA-FP	CA-AS
		Produit non-fortifié (Base)	Produit non-fortifié (Complet)	Produit fortifié	Alcool ou spiritueux
★ pH	pH-mètre	●	●	●	
★ SO ₂ libre (sulfites)	Entraînement à la vapeur	●	●	●	
★ SO ₂ total (sulfites)	Entraînement à la vapeur	●	●	●	
★ Acidité totale	Titrateur automatique		●	●	
★ Acidité volatile	HPLC (UV-vis)	●	●	●	
★ Sucres réducteurs	Réaction cupro-alcaline ou HPLC	●	●	●	
★ Titre alcoométrique volumique	NIR ou Distillation et DMA	●	●	●	●
★ Méthanol	GC-FID via HS	●	●	●	●
★ Acétaldéhyde	GC-FID via HS		●	●	●
★ Acétate d'éthyle	GC-FID via HS		●	●	●
★ Acide sorbique	HPLC (UV-vis)	●	●	●	
★ Arsenic	ICP-OES	●	●	●	●
★ Cuivre	ICP-OES	●	●	●	●
★ Plomb	ICP-OES	●	●	●	●
★ Carbamate d'éthyle	Extraction sur cartouche et GC-MS			●	Optionnel*
Décompte total des levures	Filtration sur gélose		● Si sucres > 4g/L		
Surpression	Aphromètre		● Si effervescent ♣		
		280\$	330\$	425\$	200\$

* Optionnel : La détermination du carbamate d'éthyle n'est obligatoire qu'avec le certificat Alcool et spiritueux (CA-AS) pour les eaux-de-vie de fruits à noyaux et peut être demandé pour les whisky/bourbon (surtout si vieilli en baril). Voir directement avec la SAQ, si l'analyse est requise pour votre type de produit.. L'analyse « Carbamate d'éthyle » doit être indiquée sur la demande d'analyses si nécessaire. Des frais supplémentaires s'appliqueront.

▲ Pour les produits du Québec respectant les conditions énoncées en page 11, le certificat sera aussi valide pour la certification IGP, sans frais supplémentaires. Ce doit être indiqué sur la demande d'analyse

Une note sera ajoutée au certificat d'analyse pour ces forfaits s'ils dépassent les limites de la SAQ et/ou les recommandations de la RACJ.

♣ Une deuxième bouteille est nécessaire si vous avez besoin de cette analyse.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



FORFAITS ANALYTIQUES



FORFAITS D'ANALYSES AVEC LES MÉTHODES OFFICIELLES APPLICABLE SUR TOUS LES TYPES DE BOISSONS ALCOOLISÉES

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	Volume minimum requis			
		350mL	500mL	500mL	200mL
		T-0	T-1	T-2	T-MALO
★ pH	pH-mètre	●	●	●	●
★ SO ₂ libre (sulfites)	Entraînement à la vapeur		●	●	
★ SO ₂ total (sulfites)	Entraînement à la vapeur		●	●	
★ Acidité totale	Titrateur automatique	●	●	●	
★ Acidité volatile	HPLC (UV-vis)	●		●	●
Acide malique	HPLC (UV-vis)				●
Acide lactique	HPLC (UV-vis)				●
★ Sucres réducteurs	Réaction cupro-alkaline ou HPLC			●	
★ Titre alcoométrique volumique	NIR ou Distillation et DMA	●	●	●	
		80\$	80\$	105\$	60\$

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	Volume minimum requis		
		500mL	500mL	500mL
		H-1	H-2	F-1
★ pH	pH-mètre	●	●	●
★ Densité	DMA	●	●	●
★ SO ₂ libre (sulfites)	Entraînement à la vapeur	●	●	●
★ SO ₂ total (sulfites)	Entraînement à la vapeur	●	●	●
★ Acidité totale	Titrateur automatique	●	●	●
★ Acidité volatile	HPLC (UV-vis)	●	●	●
Acide malique	HPLC (UV-vis)			●
Acide lactique	HPLC (UV-vis)			●
Acide tartrique	HPLC (UV-vis)			●
★ Sucres réducteurs	Réaction cupro-alkaline ou HPLC	●		●
Profil des sucres Glucose, Fructose, Sucre, Lactose et Maltose	HPLC RI		●	
★ Titre alcoométrique volumique	NIR ou Distillation et DMA	●	●	●
		115\$	165\$	150\$

Les analyses sont disponibles individuellement. Voir la liste complète aux pages 16 à 20.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



MOÛTS, VINS ET BOISSONS ALCOOLISÉES

PARAMÈTRES ANALYSÉS

Brix (Réfractométrie)	10\$
★ pH (pH-mètre)	11\$
★ Densité ou masse volumique (DMA)	10\$
Cendres (Calcination)	30\$
Alcalinité des cendres (Titration)	40\$
Capacité du pouvoir tampon (Vin de raisins seulement) (Mextar)	33\$
★ SO ₂ libre (sulfites) (Entraînement à la vapeur)	19\$
★ SO ₂ total (sulfites) (Entraînement à la vapeur)	19\$
★ SO ₂ moléculaire (sulfites) (Calcul)	analyses nécessaires + 6\$
SO ₂ test (sulfites) (Calcul)	44\$
Volume effectif (Total) (Calcul)	33\$
Conductivité (Conductimètre)	12\$
Conductivité sur le miel (Conductimètre)	12\$
▲▲ Filtrabilité (Indice de filtrabilité Millipore)	50\$
Couple d'ouverture de la capsule (Torque Tester)	12\$
Indice de Godet (Calcul)	analyses nécessaires + 6\$

ACIDES

★ Acidité totale (Titracteur automatique)	17\$
★ Acidité totale du vinaigre (Titracteur automatique)	17\$
Acidité fixe (Calcul)	analyses nécessaires + 6\$
★ Acidité volatile (HPLC UV-vis)	30\$
★ Profil des acides organiques Acide tartrique, Acide malique, Acide lactique et Acide acétique (HPLC UV-vis)	70\$
★ Un des acides organiques Acide tartrique ou Acide malique ou Acide lactique ou Acide acétique (HPLC UV-vis)	30\$
Acide citrique (HPLC UV-vis)	30\$
Acide gluconique (Enzymatique)	40\$
Acide L-malique (Enzymatique)	40\$
Acide oxalique (HPLC UV-vis)	30\$
Acide shikimique (HPLC UV-vis)	30\$
Acide succinique (HPLC UV-vis)	30\$

▲▲ Un minimum de 750 mL d'échantillon est nécessaire seulement pour le test de filtrabilité avant embouteillage. Une deuxième bouteille est nécessaire si vous avez besoin d'autre(s) analyse(s).

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



MOÛTS, VINS ET BOISSONS ALCOOLISÉES

SUCRES

★ Sucres réducteurs (Réaction cupro-alcaline ou HPLC)	32\$
Profil D-Glucose et D-Fructose (Enzymatique)	60\$
D-Fructose (Enzymatique)	40\$
D-Glucose (Enzymatique)	40\$
Profil des sucres Glucose, Fructose, Sucrose, Lactose et Maltose (HPLC RI)	77\$
Profil des sucres pour le miel Glucose, Fructose, Sucrose, Lactose et Maltose (HPLC RI)	77\$
★ Extrait sec total (DMA)	15\$
Extrait non-réducteur (Calcul)	60\$
Calories (Calcul)	70\$

ALCOOLS, ALDÉHYDES ET ESTERS

★ Titre alcoométrique volumique (NIR ou Distillation + DMA)	33\$
★ % Alcool total (Calcul)	analyses nécessaires + 6\$
Alcool potentiel (Calcul)	analyses nécessaires + 6\$
★ Méthanol (GC-FID via HS)	85\$
★ Acétaldéhyde (GC-FID via HS)	85\$
★ Acétate d'éthyle (GC-FID via HS)	85\$
★ Profil Méthanol, Acétaldéhyde et Acétate d'éthyle (GC-FID via HS)	120\$
Glycérol (HPLC RI)	32\$
Alcools supérieurs Acétaldéhyde, Acétate d'éthyle, Méthanol, 2-Butanol, n-Propanol, Iso-Butanol, Iso Amylique + Amylique active et Hexanol (GC-FID via HS)	185\$
Hydroxyméthylfurfural (HMF) (HPLC UV-vis)	35\$

COULEURS ET PHÉNOLS

★ Caractéristiques chromatiques : (Spectrophotométrie, UV-vis) Couleur dans les Vins ($A_{420nm}/A_{520nm}/A_{620nm}$), Intensité colorante et Nuance	22\$
Caractéristiques chromatiques : (Spectrophotométrie, UV-vis), tampon McIlvaine Couleur dans les moûts ($A_{420nm}/A_{520nm}/A_{620nm}$), Intensité colorante et Nuance	33\$
Indice de la couleur polymérisée (Spectrophotométrie, UV-vis)	28\$
IPT (Indice des polyphénols totaux) (Spectrophotométrie, UV-vis)	22\$
IFT (Indice des flavonoïdes totaux) (Spectrophotométrie, UV-vis)	28\$
Catéchine (Réaction à la vanilline)	28\$
Tanins totaux (Spectrophotométrie, UV-vis)	50\$
Indice HCl (Degré de condensation des tanins) (Spectrophotométrie, UV-vis)	50\$
Anthocyanes polymérisés (Spectrophotométrie, UV-vis)	50\$
Teneur en acides phénols et Acides Hydroxy-cinnaniques (Spectrophotométrie, UV-vis)	38\$

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



MOÛTS, VINS ET BOISSONS ALCOOLISÉES

COMPOSÉS AZOTÉS

Azote aminé primaire (Enzymatique)	35\$
Azote ammoniacal (Enzymatique)	35\$
L-Arginine (Enzymatique)	35\$
Urée (Enzymatique)	35\$
Azote assimilable (total YAN) (Enzymatique)	55\$
Profil de l'azote assimilable Azote aminé primaire, Azote ammoniacal, L-Arginine et Urée (Enzymatique)	75\$

ALLERGÈNES

Lysozyme (HPLC Fluorescence)	50\$
---------------------------------------	-------------

PRÉSERVATIFS, ANTIOXYDANTS ET STABILISANTS

★ Acide sorbique (HPLC UV-vis)	38\$
Acide benzoïque (HPLC UV-vis)	35\$
Acide salicylique (HPLC UV-vis)	35\$
Acide métatartrique	50\$
CMC	55\$
Glutathion (SH) (HPLC Fluorescence)	72\$

STABILITÉ DANS LES JUS ET LES VINS

Turbidité	11\$
Instabilité des pectines	12\$
Instabilité des glucanes	22\$
Stabilité tartrique (Inclus la température de saturation) (Mextar ou Conductivité)	33\$
Température saturation (Mextar ou Conductivité)	28\$
♦ Stabilité protéique (Stabilité à la chaleur)	33\$
Stabilité colloïdale (Stabilité à la chaleur)	33\$
Dosage de la Bentonite♦♦	55\$
② Identification des sédiments	85\$
Stabilité du Calcium et Potassium (Vin de raisins seulement) (Mextar)	75\$
Stabilité de la couleur	22\$

♦ Il ne doit pas avoir de CMC dans le produit sinon il sera invalide.

♦♦ 100g de Bentonite doivent être fournis avec votre échantillon car nos résultats détermineront la quantité de cette bentonite à utiliser dans le traitement final de votre produit. La marque / le type de bentonite doit être clairement indiqué sur son contenant.

② Deux bouteilles d'échantillon sont nécessaires pour faire l'analyse.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



MOÛTS, VINS ET BOISSONS ALCOOLISÉES

MÉTAUX♦

★ 1 Métal (Sauf métaux lourds) (ICP-OES)	30\$
★ Arsenic ou plomb (ICP-OES)	50\$
★ Cuivre et Fer (ICP-OES)	45\$
★ Cations Ca, Mg, K et Na (ICP-OES)	75\$
★ Arsenic, Cuivre et Plomb (ICP-OES)	95\$
★ Profil des métaux (Ca, Cu, Fe, Mg, K, et Na) (ICP-OES)	150\$
Métaux lourds (Al, Ag, B, Cd, Cr, Co, Mn, P, Sb, Sn, Zn, Ni et V) (ICP-OES)	200\$
Tous les métaux (Profil des métaux et Métaux lourds) (ICP-OES)	330\$

♦ Pour toutes les analyses de cations et de métaux lourds, si le produit est prêt à la vente, votre échantillon doit être dans son contenant final (bouteille ou canette). Pour les produits non finis, votre échantillon doit être dans une bouteille de plastique.

ANIONS

Chlorure	40\$
Sulfate♦	40\$
Phosphate♦	40\$
Tous Chloride, Sulfate, Phosphate♦	98\$

♦ Pas disponibles pour les produits très colorés.

VITAMINES

Vitamine C (Acide ascorbique) (HPLC DAD)	50\$
--	------



MOÛTS, VINS ET BOISSONS ALCOOLISÉES

GAZ DISSOUS

② ♦ Gas dissout (exprimé en mg/L de CO ₂) (Carbodoseur)	28\$
② ♦ CO ₂ (mg/L) (CarboQC)	28\$
② ♦♦ O ₂ (mg/L) (Nomasense)	28\$
② ♦♦ O ₂ et CO ₂ (mg/L) (Nomasense et CarboQC)	40\$
O ₂ (Inclus OTE, ET et OD) Première lecture incluant le timbre O ₂ ♦♦♦ (Nomasense)	50\$
O ₂ (Inclus OTE, ET et OD) Toutes les analyses subséquentes d'oxygène dissous avec le timbre à O ₂ déjà sur la bouteille♦ (Nomasense)	18\$
② Suppression des produits effervescents (Atmosphère) (Aphromètre)	15\$
② Suppression des cidres effervescents (Volume de CO ₂ dissout/Volume) (CarboQC)	28\$

♦ Minimum de 250 mL si c'est un produit plat (fait au carbodoseur) ou minimum de 355 mL pour les produits gazéifiés, pétillants ou mousseux (fait au CarboQC).

♦♦ Un échantillon minimum de 355 mL est requis.

NOTE: Pour la détermination des niveaux O₂ et / ou CO₂ en canette, celle-ci doit être en parfait état physique (aucun dommage, non bossée).

NOTE: Si l'échantillon est en bouteille, le liège (sauf les lièges à champagne) doit être bien enfoncé (dépasser pas du goulot) et de la bonne grosseur pour ne pas glisser dans la bouteille lors du perçage.

♦♦♦ Bouteille avec le timbre : Le client doit préalablement faire parvenir une bouteille claire et vide à Mosti Lab. Nous insérerons un timbre à l'intérieur et l'expédierons au client. Ensuite, le client doit remplir la bouteille contenant le timbre (même niveau qu'à l'embouteillage), la sceller et nous l'expédier pour fin d'analyses.

Coût supplémentaire pour la bouteille contenant le timbre par Mosti Lab (sans lecture d'O₂) : 32\$

CONTAMINANTS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES

★ Carbamate d'éthyle (Extraction sur cartouche et GC-MS)	160\$
Carbamate d'éthyle potentiel (Extraction sur cartouche et GC-MS)	185\$
Patuline (HPLC)	95\$
Panel des éthylphénols 4-EG et 4-EP (HPLC Fluorescence)	95\$

② Deux bouteilles de verre ou canettes sont nécessaires pour cette analyse seulement.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



FORFAITS D'ANALYSES AVEC MÉTHODES OFFICIELLES EAU BRASSICOLE

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	350mL	
		EB-1	EB-2
★ pH	pH-mètre	•	•
Alcalinité	Titrateur automatique	•	•
Dureté	Titrateur automatique	•	•
Cations Ca, Mg, K et Na	ICP-OES	•	•
Cuivre et Fer	ICP-OES		•
Manganèse	ICP-OES		•
Chlorure	Titrateur automatique	•	•
Sulfate	Spectrophotométrie	•	•
Phosphate	Spectrophotométrie		•
		150\$	190\$





ANALYSES EAU BRASSICOLE

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POUR EAU BRASSICOLE

- Utiliser une bouteille de plastique neuve ou ayant seulement contenue de l'eau.
- Échantillonner l'eau tout de suite avant l'envoi. Inscrire la **date de prélèvement** sur l'étiquette.
- Garder l'eau au **froid et à la noirceur** après l'échantillonnage et pendant le transport. Utiliser des sacs réfrigérants de style « Ice pack » au besoin.
- L'échantillon d'eau doit arriver au laboratoire dans les **24 heures** suivant son prélèvement.

PARAMÈTRES ANALYSÉS

Alcalinité (Titrateur automatique)	22\$
Dureté (Titrateur automatique)	28\$
pH (pH-mètre)	11\$

MÉTAUX

1 Métal (Sauf métaux lourds) (ICP-OES)	30\$
Arsenic ou plomb (ICP-OES)	50\$
Cuivre et Fer (ICP-OES)	45\$
Cations Ca, Mg, K et Na (ICP-OES)	75\$
Arsenic, Cuivre et Plomb (ICP-OES)	95\$
Profil des métaux (Ca, Cu, Fe, Mg, K et Na) (ICP-OES)	150\$
Métaux lourds (Al, Ag, B, Cd, Cr, Co, Mn, P, Sb, Sn, Zn, Ni et V) (ICP-OES)	200\$
Tous les métaux (Profil des métaux et Métaux lourds) (ICP-OES)	330\$

Les échantillons doivent être envoyés dans des bouteilles en plastique propres.

ANIONS

Chlorure	40\$
Sulfate	40\$
Phosphate	40\$
Tous Chloride, Sulfate, Phosphate	98\$

Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

FORFAITS ANALYTIQUES BIÈRE



FORFAITS D'ANALYSES AVEC MÉTHODES OFFICIELLES CONTRÔLE DE QUALITÉ ET POST-EMBOUEILLAGE SUR LA BIÈRE

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	Volume minimum requis		
		250mL B-1	250mL B-2	B-3 ③
★ Densité	DMA	●		●
★ Couleur (SRM)	Spectrophotométrie	●		●
★ Amertume (BU)	Extraction liquide-liquide et spectrophotométrie	●		●
★ pH	pH-mètre	●		●
★ Acidité totale	Titrateur automatique			●
★ Titre alcoométrique volumique	NIR	●	●	●
★ SO ₂ total (sulfites)	Entraînement à la vapeur		●	●
★ Extraits réels	DMA			●
★ Extraits apparents	DMA			●
Calories	DMA Calcul estimé			●
CO ₂	CarboQC			●
★ Arsenic	ICP-OES		●	
★ Cuivre	ICP-OES		●	
★ Plomb	ICP-OES		●	
★ Carbamate d'éthyle	Extraction sur cartouche et GC-MS		●	
		70\$	230\$	190\$



Les analyses sont disponibles individuellement. Voir la liste aux pages 24 à 25 et la liste complète aux pages 16 à 20.

③ Trois bouteilles de verre ou canettes sont nécessaires pour ce forfait.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

ANALYSES INDIVIDUELLES BIÈRE



BIÈRE

PARAMÈTRES ANALYSÉS

★ Amertume (BU) (Extraction liquide-liquide et spectrophotométrie)	33\$
Calories (DMA Calcul estimé)	50\$
Calories (DMA et cendres)	135\$
★ Couleur (SRM) (Spectrophotométrie)	15\$
★ Densité ou masse volumique (DMA)	10\$
★ SO₂ total (sulfites) (Entraînement à la vapeur)	19\$
★ Carbamate d'éthyle (Extraction sur cartouche et GC-MS)	160\$
★ Extraits apparents (DMA)	15\$
★ Extraits réels (DMA)	15\$
★ Extrait de la valeur initiale (Calcul)	15\$
Volume effectif (total) (Calcul)	33\$

ACIDES

★ pH (pH-mètre)	11\$
★ Acidité totale de la bière (Titracteur automatique)	20\$
★ Acidité volatile (HPLC UV-vis)	30\$
★ Acide lactique (HPLC UV-vis)	30\$
★ Acide sorbique (HPLC DAD)	38\$

SUCRES

★ Sucres réducteurs (Réaction cupro-alkaline ou HPLC)	32\$
Profil des sucres Glucose, Fructose, Sucrose, Lactose et Maltose (HPLC RI)	77\$

ALCOOLS, ALDÉHYDES ET ESTERS

★ Titre alcoométrique volumique (NIR ou Distillation et DMA)	33\$
★ Méthanol (GC-FID via HS)	85\$
★ Acétaldéhyde (GC-FID via HS)	85\$
★ Acétate d'éthyle (GC-FID via HS)	85\$
★ Profil Méthanol, Acétaldéhyde et Acétate d'éthyle (GC-FID via HS)	120\$
Alcools supérieurs Acétaldéhyde, Acétate d'éthyle, Méthanol, 2-Butanol, n-Propanol, Iso-Butanol, Iso Amylique + Amylique active et Hexanol (GC-FID via HS)	185\$

★ *Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire.* *Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.*



BIÈRE

MÉTAUX

★ 1 Métal (Sauf métaux lourds) (ICP-OES)	30\$
★ Arsenic ou plomb (ICP-OES)	50\$
★ Cuivre et Fer (ICP-OES)	45\$
★ Cations Ca, Mg, K et Na (ICP-OES)	75\$
★ Arsenic, Cuivre et Plomb (ICP-OES)	95\$
★ Profil des métaux (Ca, Cu, Fe, Mg, K et Na) (ICP-OES)	150\$
Métaux lourds (Al, Ag, B, Cd, Cr, Co, Mn, P, Sb, Sn, Pb Zn, Ni et V) (ICP-OES)	200\$
Tous les métaux (Profil des métaux et Métaux lourds) (ICP-OES)	330\$

Pour toutes les analyses de cations et de métaux lourds, si le produit est prêt à la vente, votre échantillon doit être dans son contenant final (bouteille ou canette). Pour les produits non finis (produits non prêts à être commercialisés), les échantillons doivent de préférence être envoyés dans des bouteilles en plastique.

GAZ DISSOUS

② ♦CO ₂ (mg/L) (CarboQC)	28\$
② ♦♦O ₂ (mg/L) (Nomasense)	28\$
O ₂ (Inclus OTE, ET et OD) Première lecture incluant le timbre O ₂ ♦♦♦ (Nomasense)	50\$
O ₂ (Inclus OTE, ET et OD) Lecture subséquente avec le timbre à O ₂ déjà sur la bouteille* (Nomasense)	18\$
② Suppression des produits effervescents (Atmosphère) (Aphromètre)	15\$

♦ Minimum de 250 mL si c'est un produit plat (fait au carbodoseur) ou minimum de 355 mL pour les produits gazéifiés, pétillants ou mousseux (fait au CarboQc).

♦♦ Un échantillon minimum de 355 mL est requis.

NOTE: Pour la détermination des niveaux O₂ et / ou CO₂ en canette, celle-ci doit être en parfait état physique (aucun dommage, non bossée).

♦♦♦ Bouteille avec le timbre : Le client doit préalablement faire parvenir une bouteille clair et vide à Mosti Lab. Nous insérerons un timbre à l'intérieur et l'expédierons au client. Ensuite, le client doit remplir la bouteille contenant le timbre (même niveau qu'à l'embouteillage), la sceller et nous l'expédier pour fin d'analyses.

Coût supplémentaire pour la bouteille contenant le timbre à Mosti Lab (sans lecture d'O₂) : 32\$

D'autres analyses individuelles sont disponibles, voir pages 16 à 20.

② Deux bouteilles de verre ou canettes sont nécessaires pour cette analyse seulement.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

FORFAITS IRTF PRODUITS DE LA POMME



Analyses faites principalement avec le IRTF. Les goûts de pommes **ne doivent pas être en fermentation ou mélangé à un autre fruit ni être un goût de pomme de glace** pour être analysés avec ce forfait d'analyse. **Les cidres ne doivent pas être fortifiés (ou avoir été chauffés cidres de feu), avoir des essences, être fortement désacidifiés, ou encore être modifiés de tel sorte que la matrice du produit soit altérée.** Ces exceptions doivent être analysées en utilisant l'un des forfaits « T », « H » ou « F » de la page 15, ou les analyses individuelles des pages 16-20. Pour plus d'informations, voir la page 5, section intitulée « Forfait avec le IRTF ». Les paramètres analysés avec le forfait IRTF ne sont pas inclus dans la portée d'accréditation.

FORFAITS IRTF PRÉ-FERMENTATION MOÛTS DE POMMES

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	200mL	
		Volume minimum requis	
		PE-P	PE-P-SO ₂
Brix	IRTF	●	●
pH	IRTF	●	●
Densité	IRTF	●	●
SO ₂ libre (sulfites)	IRTF		●
SO ₂ total (sulfites)	IRTF		●
Acidité totale	IRTF	●	●
Acide malique	IRTF	●	●
Sucres réducteurs	IRTF	●	●
Alcool probable	IRTF	●	●
Azote assimilable (YAN)	IRTF	●	●
Azote aminé primaire	IRTF	●	●
Azote ammoniacal	IRTF	●	●
		38[§]	58[§]

FORFAITS IRTF CIDRES

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	200mL	
		Volume minimum requis	
		CIDRES SECS ET SUCRÉS	
		C-F	C-M
		Post-fermentation	Maturation
pH	IRTF	●	●
★ Densité	DMA	●	●
SO ₂ libre (sulfites)	IRTF		●
SO ₂ total (sulfites)	IRTF		●
Acidité totale	IRTF	●	●
Acidité volatile	IRTF	●	●
Acide malique	IRTF	●	●
Sucres réducteurs	IRTF	●	●
★ Titre alcoométrique volumique	NIR	●	●
		48[§]	68[§]

Les analyses sont disponibles individuellement. Voir la liste complète aux pages 16 à 20.

Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



FORFAITS AVEC MÉTHODES OFFICIELLES MOÛTS DE POMMES, POIRES ET AUTRES FRUITS

PARAMÈTRES ANALYSÉS	MÉTHODE	Volume minimum requis	
		200mL	
		PE-FP	PE-FC
		Partielle	Complète
Brix	Réfractomètre	●	●
★ pH	pH-mètre	●	●
★ Acidité totale	Titrateur automatique	●	●
★ Acide malique	HPLC UV-vis	●	●
Azote assimilable (Total YAN)	Enzymatique		●
Azote aminé primaire	Enzymatique		●
Azote ammoniacal	Enzymatique		●
Urée	Enzymatique		●
L-Arginine	Enzymatique		●
		60\$	105\$



Les analyses sont disponibles individuellement. Voir la liste complète aux pages 16 à 20.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



LIQUEURS ET SPIRITUEUX

PARAMÈTRES ANALYSÉS

★ Densité ou masse volumique (DMA)	10\$
★ pH (pH-mètre)	11\$
★ SO ₂ libre (sulfites) (Entraînement à la vapeur)	19\$
★ SO ₂ total (sulfites) (Entraînement à la vapeur)	19\$
Turbidité (Turbidimètre)	11\$

ACIDES

★ Acidité totale dans les spiritueux (Titrateur automatique)	17\$
Acidité volatile (HPLC UV-vis)	30\$

SUCRES

★ Sucres réducteurs Glucose + Fructose (Réaction cupro-alcaline ou HPLC)	32\$
Profil des sucres Glucose, Fructose, Sucrose, Lactose et Maltose (HPLC RI)	77\$

ALCOOLS, ALDÉHYDES ET ESTERS

★ Titre alcoométrique volumique (DMA ou Distillation et DMA)	33\$
★ Méthanol (GC-FID via HS)	85\$
★ Acétaldéhyde (GC-FID via HS)	85\$
★ Acétate d'éthyle (GC-FID via HS)	85\$
★ Profil Méthanol, Acétaldéhyde et Acétate d'éthyle (GC-FID via HS)	120\$
Alcools supérieurs Acétaldéhyde, Acétate d'éthyle, Méthanol, 2-Butanol, n-Propanol, Iso-Butanol, Iso Amylique + Amylique active et Hexanol (GC-FID via HS)	185\$

COULEURS ET PHÉNOLS

Intensité colorante : (Spectrophotométrie, UV-vis) Couleur dans les boissons spiritueuses (A _{445nm} /A _{530nm} /A _{620nm})	22\$
--	------

Voir la liste complète aux pages 16 à 20.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.



LIQUEURS ET SPIRITUEUX

MÉTAUX♦

★ 1 Métal (Sauf métaux lourds) (ICP-OES)	30\$
★ Arsenic ou plomb (ICP-OES)	50\$
★ Cuivre et Fer (ICP-OES)	45\$
★ Cations Ca, Mg, K et Na (ICP-OES)	75\$
★ Arsenic, Cuivre et Plomb (ICP-OES)	95\$
★ Profil des métaux (Ca, Cu, Fe, Mg, K et Na) (ICP-OES)	150\$
Métaux lourds (Al, Ag, B, Cd, Cr, Co, Mn, P, Sb, Sn, Zn, Ni et V) (ICP-OES)	200\$
Tous les métaux (Profil des métaux et Métaux lourds) (ICP-OES)	330\$

♦ Pour toutes les analyses de cations et de métaux lourds, si le produit est prêt à la vente, votre échantillon doit être dans son contenant final (bouteille ou canette). Pour les produits non finis (produits non prêts à être commercialisés), les échantillons doivent de préférence être envoyés dans des bouteilles en plastique.

CONTAMINANTS

★ Carbamate d'éthyle (Extraction sur cartouche et GC-MS)	160\$
Carbamate d'éthyle potentiel (Extraction sur cartouche et GC-MS)	185\$



Voir la liste complète aux pages 16 à 20.

★ Inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire. Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES



L'échantillon doit être mis dans un contenant **propre stérile** d'au moins 350 mL (exemple : une **bouteille ou une canette prête à la vente**). Une bouteille plus petite est acceptée (par exemple pour les vins ou les cidres de glace) mais cela aura une incidence sur le résultat rapporté en litre.

La microbiologie se fait **indépendamment des autres** analyses donc, si vous voulez faire des analyses physico-chimiques en plus, **il faudra envoyer 2 bouteilles du même produit**. Une pour la microbiologie exclusivement et l'autre pour les analyses physico-chimiques (vérifier si l'analyse physico-chimique ou le forfait requiert plus qu'une bouteille).

Il est possible de faire une **identification des colonies** obtenues d'un décompte total de bactéries lactiques ou de levures. Si vous êtes intéressé par l'identification des microorganismes, svp nous le signaler lors de l'envoi de votre échantillon. De cette façon, si votre décompte total est positif, nous allons automatiquement procéder à l'identification. Prendre note qu'un nouveau bon de travail sera alors créé et il vous sera envoyé.

Identification des levures ou des bactéries altérantes vivantes : Grâce à la technologie PMA, nous vous offrons la possibilité de faire une identification sélective pour les microorganismes cibles, en effectuant une discrimination des cellules mortes par photoactivation.

Enrichissement : Une étape supplémentaire d'enrichissement permet d'augmenter la détection des cellules viables lorsque présentes en faibles quantités. (Compter 3 à 5 jours d'analyses de plus)

IDENTIFICATION DES LEVURES

PARAMÈTRES ANALYSÉS	IDENTIFICATION DES LEVURES	IDENTIFICATION DES LEVURES VIVANTES
	Méthode PCR	Méthode PCR + PMA
<i>Saccharomyces</i> spp.	●	●
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	●	●
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>dstaticus</i>	●	●
<i>Saccharomyces pastorianus</i>	●	●
<i>Brettanomyces</i> spp.	●	●
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	●	●
<i>Candida-Pichia</i> spp.	●	●
<i>Saccharomycodes</i> spp.	●	●
<i>Schzosaccharomyces</i> spp.	●	●
<i>Zygosaccharomyces bailii</i>	●	●
<i>Zygosaccharomyces</i> spp.	●	●
	70\$	100\$

Tous les prix sont sujet à changement sans préavis.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES



IDENTIFICATION DES BACTÉRIES ALTÉRANTES

PARAMÈTRES ANALYSÉS	IDENTIFICATION DES BACTÉRIES ALTÉRANTES	IDENTIFICATION DES BACTÉRIES ALTÉRANTES VIVANTES
	Méthode PCR	Méthode PCR + PMA
<i>Lactobacillus</i> groupe	•	•
<i>Lactobacillus backii</i>	•	•
<i>Lactobacillus brevis</i>	•	•
<i>Lactobacillus collinoides/paracollinoides</i>	•	•
<i>Lactobacillus lindneri</i>	•	•
<i>Lactobacillus acetotolerans</i>	•	•
<i>Pectinatus</i> spp.	•	•
<i>Pediococcus</i> spp.	•	•
<i>Megasphaera</i> spp.	•	•
	70\$	100\$

FORFAITS D'IDENTIFICATION

PARAMÈTRES ANALYSÉS	ID-1	ID-2
Identification des levures	•	
Identification des levures VIVANTES		•
Identification des bactéries altérantes	•	
Identification des bactéries altérantes VIVANTES		•
	110\$	160\$

ANALYSES INDIVIDUELLES MICROBIOLOGIQUES

DÉCOMPTE DES MICROORGANISMES

Décompte total des levures et des moisissures	28\$
Décompte total des bactéries lactiques (anaérobies)	28\$
Décompte total des bactéries acétiques (aérobies)	25\$

ENRICHISSEMENT

Enrichissement *	15\$
------------------	-------------

* Une étape supplémentaire d'enrichissement permet d'augmenter la détection des cellules viables lorsque présentes en faibles quantités. (Compter 3 à 5 jours d'analyses de plus)



DOCUMENTS

Consulter notre site web MOSTILAB.COM dans la section " Documents " pour :

- **Le formulaire d'ouverture de compte**
- **Les modèles d'étiquettes à apposer sur vos échantillons**
- **Le formulaire de catégorisation à inclure avec vos échantillons**
- **Les informations et le formulaire concernant une réclamation**

ISO 17025/CEI:2017

Consulter notre site web MOSTILAB.COM dans la section " Accueil ", " ISO 17025/CEI:2017 " pour :

- **Le certificat d'accréditation du laboratoire ISO 17025/CEI:2017**
- **La portée d'accréditation du laboratoire**
- **Politique sur la confidentialité**

L'EMPHASE SUR L'ESSENTIEL

VIN • BIÈRE • CIDRE • VINS DE FRUITS
HYDROMEL • LIQUEURS ET SPIRITUEUX