

Les Titravins sont des vins standards certifiés, proposant un certain nombre de paramètres par gamme. Ils offrent à leurs utilisateurs des solutions performantes d'étalonnage, de calibration et de contrôle.

Une gamme complète

TITRIVIN propose des références d'étalonnage avec les séries AA et SW, ainsi que des références de contrôle avec TITRIVIN BTA et TITRIVIN BTB.

- La série TITRIVIN AA (AA1 à AA5) fournit une gamme des valeurs ordonnées des 9 paramètres les plus courants pour calibrer les courbes de réponse des appareils automatiques. TITRIVIN AA est conditionné en ampoules auto-sécables de 10 ml.
- La série TITRIVIN SW (SW10, SW20 et SW30) constitue une gamme d'étalonnage, alcool décroissant et sucres croissants, dont les valeurs sont proches des vins moelleux, doux et liquoreux. TITRIVIN SW est conditionné en ampoules auto-sécables de 10 ml.
- TITRIVIN BTA est un étalon de contrôle pour une quinzaine de paramètres. Intercalé tous les 10 échantillons de vins analysés, il répond aux besoins du contrôle continu des analyseurs automatiques. L'observation à terme d'une dérive appelle la mise en place d'une action corrective. TITRIVIN BTA est conditionné en ampoules auto-sécables de 10 ml.
- TITRIVIN BTB est destiné au contrôle des analyses manuelles. Une quinzaine de paramètres sont connus avec précision. Périodiquement, le technicien analyse le contenu d'un flacon par ses méthodes habituelles : il doit retrouver les valeurs de référence. Dans le cas contraire, il vérifie ses solutions de titration, revoit éventuellement sa méthode, jusqu'à l'obtention d'un résultat acceptable. TITRIVIN BTB est conditionné en bouteilles de 250 ml.



Fabrication

Afin de garantir l'effet « matrice vin », chaque vin de référence est préparé exclusivement par assemblage de vins et de moûts de différentes origines, de façon à ce que les paramètres soient ajustés aux valeurs cibles choisies. Elles constituent ainsi des gammes cohérentes bien réparties.

Ce vin est alors stabilisé par des procédés physiques. Il est conditionné en lot parfaitement homogène. Le seul additif est le SO₂, à dose usuelle en œnologie. Les valeurs de référence sont calculées à partir des résultats d'une chaîne d'essais inter-laboratoires internationale dont tous les participants sont accrédités par le COFRAC. Seules les méthodes d'analyses officielles OIV sont appliquées.

Accréditation COFRAC

L'ensemble de la procédure répond aux préconisations du Guide ISO 34 pour l'élaboration des matériaux de référence. Le processus de l'élaboration fonctionne sous management de la qualité et répond aux exigences de la norme ISO 9001-V2000. L'accréditation n°1-6026 COFRAC obtenue par le Service Vigne et Vin de la Chambre d'Agriculture de la Gironde renforce la garantie d'une organisation fiable. Elle a été délivrée par l'AFAQ, leader français et l'un des tous premiers organismes de certification au plan mondial.

Nos références d'étalonnage et de contrôle

PARAMETRES *	BTA	BTB	AA1	AA2	AA3	AA4	AA5	SW10	SW20	SW30
Masse volumique 20°C (g/L)	991,50	990,00								
Titre alcoométrique vol. (%)	11,90	13,10	9,50	10,90	12,40	13,69	14,00	12,94	9,45	6,61
Sucres réducteurs (g/L)	4,25	3,10	1,90	5,10	7,35	9,36	3,17	23,80	89,4	170,7
Glucose + fructose (g/L)	2,80	1,66	0,85	3,91	6,00	8,00	2,08	21,20	81,9	158,4
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	3,30	3,10	2,65	3,10	3,45	4,23	5,60			
pH	3,40	3,58	3,40	3,34	3,35	3,33	3,07			
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	0,40	0,42	0,24	0,35	0,44	0,60	0,74			
Acide L-malique (g/L)	0,95	0,91	0,24	0,85	1,58	2,72	3,15			
Acide acétique (g/L)	0,45	0,49	0,25	0,35	0,52	0,70	0,94			
Acide L-lactique (g/L)	1,15	0,76	0,90	0,73	0,48	0,20	0,98			
Acide sorbique (mg/L)	119,0	146,7								
Acide tartrique (g/L)	1,00	0,99								
Fer (mg/L)	2,65	2,65								
Cuivre (mg/L)	0,20	0,13								
Potassium (mg/L)	780,0	900,0								
Calcium (mg/L)	69,3	69,10								

* Les valeurs données ici le sont seulement à titre indicatif et approximatif. Les certificats d'analyse sont disponibles pour tous les lots en cours de validité sur le site www.titrivin.com

LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

872, route de la Gare
 37210 NOIZAY - FRANCE
 Tél : +33(0)2 47 25 58 25
 Fax : +33(0)2 47 25 58 30
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com