



# OFFRE DE SERVICES

---

LABORATOIRE D'ANALYSES & SERVICES-CONSEILS  
ŒNOLOGIQUES

ŒNOSCIENCE ŒNOUEBEC



2023



# PÔLE ŒNOLOGIQUE

LA DIFFÉRENCE ŒNO

ŒNO<sup>QUEBEC</sup> ŒNOSCIENCE



Ce que nous proposons à nos clients, partenaires et collaborateurs :  
**partager notre culture d'entreprise**

## PASSION et ENGAGEMENT

La créativité de nos clients et notre engagement face à leur succès poussent notre équipe à aller au-devant de leurs attentes et de leurs besoins.

## SAVOIR-FAIRE et EXPERTISE

Les compétences acquises par nos experts et les outils innovants que nous utilisons garantissent des analyses fiables et un suivi optimal du processus de production, même en prévention.

## ACCOMPAGNEMENT

De la conception d'une unité de production-chai à la mise en bouteille, nous vous offrons un soutien professionnel complet grâce à la synergie de nos collaborateurs.

## INTÉGRITÉ et PROFESSIONNALISME

ŒnoScience et ŒnoQuebec se gardent de tout conflit d'intérêt et visent les plus hauts standards de qualité dans toutes leurs sphères d'activité.

## RECONNAISSANCE

L'expertise œnologique d'ŒnoQuebec et le laboratoire d'ŒnoScience sont tous deux reconnus par la Régie des Alcools, des Courses et des Jeux (RACJ).

## Notre équipe : La Symbiose de compétences



OFFRE

DE

SERVICES

1

ACCOMPAGNEMENT STRATÉGIQUE :

**IMPLANTATION ET CONDUITE DU VIGNOBLE**

ÉLABORATION DE LA GAMME DE PRODUITS ET PLANS D'ENCÉPAGEMENT .....5

2

ACCOMPAGNEMENT STRATÉGIQUE :

**IMPLANTATION ET AMÉNAGEMENT D'UNE UNITÉ DE PRODUCTION**

DE BOISSONS ALCOOLIQUES

PLANS D'AMÉNAGEMENT .....11

3

SOUTIEN À LA **DEMANDE DE PERMIS** DE PRODUCTION

DE BOISSONS ALCOOLIQUES .....17

4

CONSEILS ET ANALYSES ŒNOLOGIQUES DE

BOISSONS ALCOOLIQUES : **FORFAITS ANNUELS** .....22

5

CONSEILS ET ANALYSES ŒNOLOGIQUES DE BOISSONS

ALCOOLIQUES : **FORFAITS À LA CARTE** .....34

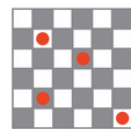


# 1. ACCOMPAGNEMENT STRATÉGIQUE : IMPLANTATION ET CONDUITE DU VIGNOBLE

## ÉLABORATION DE LA GAMME DE PRODUITS ET PLANS D'ENCÉPAGEMENT

L'offre a pour but de permettre aux entreprises de mettre en place une stratégie de plantation et d'encépagement en lien avec leur terroir et une gamme de produits souhaitée.

Les consultants d'**ŒnoQuebec** apportent leur soutien technique, œnologique et décisionnel sur la stratégie de plantation à adopter en rapport avec la gamme de produits envisagée.



## TRAVAIL À EFFECTUER

### MANDAT ET ACCOMPAGNEMENT D'ŒNOQUEBEC

- **Évaluation de la qualité du terrain (en collaboration avec un agronome)**
  - Conditions orographiques
  - Nature et état de la végétation
  - Examen du profil cultural
  - Analyse de sol (en sous-traitance), interprétation des résultats en relation avec le choix des cépages et des porte-greffes
  
- **Stratégie de la gamme de produit > Stratégie de plantation**
  - Gamme de produits à élaborer
  - Choix des cépages, clones et porte-greffes
  - Estimation à moyen terme des rendements et des volumes de production par hectare de chaque cépage retenu
  - Estimation à moyen terme du nombre de bouteilles/contenants produits pour chaque cuvées
  
- **Système de conduite**
  - Densité de plantation
  - Orientation des rangs
  - Commodité d'accès et contours
  
- **Préparation du terrain**
  - Élimination de la végétation
  - Homogénéisation des parcelles
  - Aménagement des parcelles
  - Amendements et fertilisations
  - Drainage et couvert végétal
  
- **Plantation**
  
- **Système de conduite**
  - Forme et palissage de la végétation, notion de surface foliaire exposée
  - Tailles de formation et de renouvellement
  - Opération en vert



## DESCRIPTION DU CHEMINEMENT PROPOSÉ ESTIMATION DU TEMPS DE TRAVAIL

Pour une plantation au printemps de l'année N (exemple et estimation).

Période	Contenu
Année N-1 Année N	<p><u>Premier contact</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Discussion</li> <li>• Estimation des besoins</li> </ul>
Année N-1 Année N	<p><u>État des lieux</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appréciation de la surface et topographie des futures plantions</li> </ul>
Année N-1 Année N	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Élaboration d'une stratégie de gamme de produits à court, moyen et long terme (rendements et volumes de production, nombre de bouteilles produits...)</li> <li>• Détermination des cépages, clones et porte-greffes pour la première étape de plantation au printemps de l'année N en fonction :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Du type de sol, de la localisation (climat, degré-jours, zone gélive...)</li> <li>◦ De la gamme de produits à élaborer</li> <li>◦ De l'itinéraire technique choisi</li> <li>◦ De la protection hivernale</li> </ul> </li> <li>• Élaboration et proposition des plans de plantation : plans intermédiaires, plan final et plans d'éventuelles futures plantations</li> </ul>
Année N	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Contacts avec agronome de l'entreprise cliente : analyse de sol, amendements et fertilisation, système de conduite, protection hivernale, taille ....</i></li> </ul>
Année N-1 Année N	Contacts téléphoniques, courriels

*Cette offre n'inclut pas la remise d'un programme de protection phytosanitaire du vignoble (voir avec votre agronome).*



CHOIX

DE

FORFAIT

## IMPLANTATION TARIF HORAIRE

### LIVRABLES

Stratégie de la gamme  
de produits  
-  
Choix des cépages,  
clones, portes greffes  
-  
Plans d'encépagement et  
phases de plantation  
-  
Stratégie de développement  
et d'agrandissement

## IMPLANTATION LE CLÉ-EN-MAIN

### INCLUS

1 Déplacement  
-  
Stratégie de la gamme  
de produits  
-  
Choix des cépages,  
clones, portes greffes  
-  
Plans d'encépagement et  
phases de plantation  
-  
Stratégie de développement  
et d'agrandissement



# IMPLANTATION

Tarif horaire

À définir avec l'œnologue : temps de travail, contacts et déplacements estimés selon les données et objectifs :

- Nombre d'hectares plantés
- Hétérogénéités des parcelles
- Phases de plantation

## LIVRABLES ET TARIFICATION À LA CARTE

- Stratégie de la gamme de produits
- Choix des cépages, clones et porte-greffes
- Plans d'encépagement et phases de plantation
- Stratégie de développement et d'agrandissement



Forfaits

Sommaire

# LE CLÉ-EN-MAIN

Forfait annuel

Notre approche inclut un brief du client (téléphonique ou chez **CEnoQuebec**), la lecture des documents pertinents fournis par le client et la réalisation des options retenues.

## AVANTAGES ET LIVRABLES INCLUS

- 1 déplacement sur place (< 3 heures) (1)
- **Contacts illimités relatifs** avec l'implantation et la conduite du vignoble
- Stratégie de la gamme de produits
- Choix des cépages, clones et porte-greffes
- Plans d'encépagement et phases de plantation
- Stratégie de développement et d'agrandissement

1) Frais de déplacement en sus



Forfaits

Sommaire

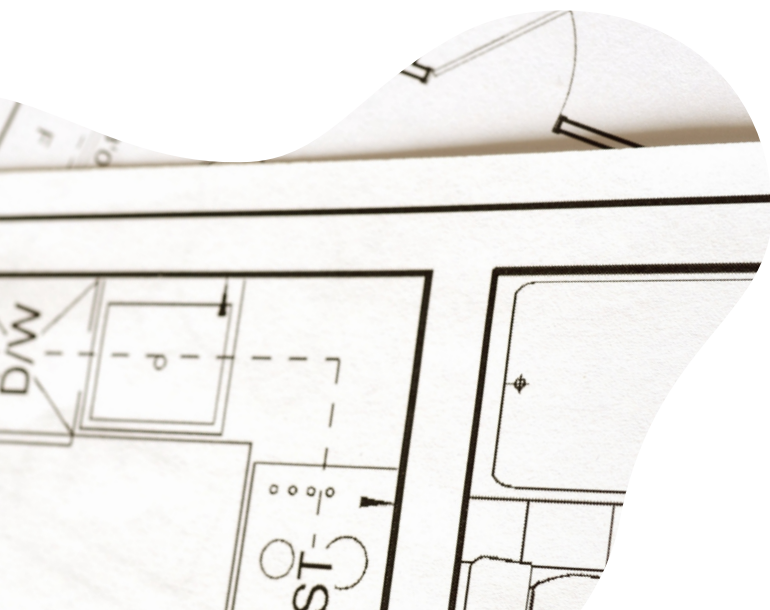
## 2. ACCOMPAGNEMENT STRATÉGIQUE : IMPLANTATION ET AMÉNAGEMENT D'UNE UNITÉ DE PRODUCTION DE BOISSONS ALCOOLIQUES

### PLANS D'AMÉNAGEMENT

L'offre a pour but de livrer aux entreprises un plan d'aménagement d'une unité de production de boissons alcooliques et une liste d'équipements nécessaires en lien avec leur prévision de volume de production et la stratégie de la gamme de produit souhaitée.

Les consultants **d'ÉnoQuebec** apportent leur soutien au niveau de l'implantation et de l'aménagement de l'unité de transformation et de production de boissons alcooliques en rapport avec les objectifs de production et la stratégie de la gamme de produits.

Le bâtiment servira à la fois pour la transformation, l'élevage, le conditionnement des produits et éventuellement leur commercialisation.



## TRAVAIL À EFFECTUER

Sur le plan technique, le mandat et l'accompagnement stratégique d'**CEnoQuebec** porte sur :

- Le choix du lieu d'implantation de l'unité de production (utilisation du relief, accès,...)
- En relation avec la stratégie de production (gamme de produits, réseaux de distribution,...), l'élaboration des plans d'aménagement des différents espaces de production : réception de la vendange, chai de vinification, chai d'élevage, espace d'embouteillage et de conditionnement, espace de stockage, espace d'expédition, laboratoire, boutique, ...)
- En relation avec la stratégie de production,, les besoins en équipements et matériel (réception vendange, pressoir, pompes, filtre, boyaux...)
- La prévision d'éventuels agrandissements ultérieurs

**DESCRIPTION DU CHEMINEMENT PROPOSÉ - ESTIMATION DU TEMPS DE TRAVAIL**  
**Pour une plantation au printemps de l'année N (exemple et estimation)**

Période	Contenu
Année N-1 Année N	<u>Premier contact:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Discussion</li> <li>• Estimation des besoins</li> </ul>
Année N-1 Année N	<u>État des lieux:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appréciation des installations existantes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Espace de production, de transformation, de stockage, de conditionnement, de dégustation &amp; de réception de la clientèle</li> </ul> </li> <li>• Appréciation de l'inventaire du matériel existant</li> <li>• Appréciation des installations futures :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Emplacement, orientation et surfaces</li> </ul> </li> </ul>
Année N-1 Année N	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stratégie de production (réflexion sur la gamme de produits à élaborer)</li> <li>• Élaboration et proposition de plans du bâtiment : aménagement dimension, organisation, fonctionnalité des espaces de production, d'entreposage, de réception/expédition, de réception de la clientèle,...propositions</li> <li>• Plans intermédiaires, final et d'éventuels futurs agrandissements</li> </ul>
Année N	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 à 1 visite pendant la réalisation des travaux</li> </ul>
Année N-1 Année N	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacts avec l'architecte de l'entreprise cliente</li> </ul>
Année N-1 Année N	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besoin, liste et choix de l'équipement et du matériel nécessaires,</li> <li>• Mise en contact avec les fournisseurs (cuverie, matériel de cave, groupe de froid...)</li> </ul>
Année N-1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacts téléphoniques, courriels</li> </ul>

CHOIX

DE

FORFAIT

### AMÉNAGEMENT TARIF HORAIRE

#### LIVRABLES

Plan de l'unité de production

-

Liste des équipements et  
du matériel nécessaires

-

Stratégie de développement  
et d'agrandissement

### AMÉNAGEMENT LE CLÉ-EN-MAIN

#### INCLUS

1 Déplacement

-

Plan de l'unité de production

-

Liste des équipements et  
du matériel nécessaires

-

Stratégie de développement  
et d'agrandissement

# AMÉNAGEMENT

## Tarif horaire

Notre approche inclut un brief du client (téléphonique ou chez **OEnoQuebec**).

**À définir avec l'œnologue : temps de travail, contacts et déplacements estimés selon les données et objectifs fournis :**

- **Emplacement**
- **Volume de production**
- **Gamme de produits**
- **Budget**

## LIVRABLES ET TARIFICATION À LA CARTE

- Plans de l'unité de production selon la stratégie de production : objectifs de production et gamme de produits à élaborer
- Liste des équipements et du matériel nécessaires
- Stratégie de développement et d'agrandissement

Notes importantes :

Les plans remis sont des propositions d'aménagement et d'agencement des espaces de production au meilleur des connaissances du projet et des informations fournies par le client.

En aucun cas il ne se substitue à un plan et à l'expertise d'un architecte ou d'un entrepreneur en construction.



# LE CLÉ-EN-MAIN AMÉNAGEMENT

Forfait annuel

Notre approche inclut un brief du client (téléphonique ou chez **œnoQuebec**), la compréhension du projet et l'état des lieux.

## AVANTAGES ET LIVRABLES INCLUS

- **1 déplacement sur place (< 3 heures) (1)**
- **Contacts illimités** relatifs avec l'implantation et l'aménagement de l'unité de production de boissons alcooliques
- Plans de l'unité de production selon la stratégie de production : objectifs de production et gamme de produits à élaborer
- Liste des équipements et du matériel nécessaires
- Stratégie de développement et d'agrandissement

Notes importantes :

Les plans remis sont des propositions d'aménagement et d'agencement des espaces de production au meilleur des connaissances du projet et des informations fournies par le client. En aucun cas il ne se substitue à un plan et à l'expertise d'un architecte ou d'un entrepreneur en construction.

1) Frais de déplacement en sus



Forfaits

Sommaire



### 3. SOUTIEN À LA DEMANDE DE PERMIS DE PRODUCTION DE BOISSONS ALCOOLIQUES

L'offre a pour but de permettre aux entreprises non-détentrices de permis de constituer un dossier pertinent pour présenter une demande d'obtention du permis de production de boissons alcooliques délivré par la Régie des Alcools, des Courses et des Jeux (RACJ).

Les consultants d'**œnoQuebec** et le laboratoire **œnoScience** apportent leur soutien sur les points techniques et œnologiques du dossier à présenter pour la demande d'obtention de permis de production de boissons alcooliques.



CHOIX

DE

FORFAIT

## L'ÉLÉMENTAIRE

### LIVRABLES INCLUS

Entente de services-conseils œnologiques

-  
Entente de services et support du laboratoire

## LE CLÉ-EN-MAIN

### LIVRABLES INCLUS

Entente de services-conseils œnologiques

-  
Entente de services et support du laboratoire

-  
Expertise et soutien pour l'élaboration du plan d'affaire

-  
Liste du matériel nécessaire

-  
Documents techniques demandés par la RACJ

-  
Contacts illimités  
1 Déplacement

## À LA CARTE

### LIVRABLES

Entente de services-conseil œnologiques

-  
Entente de services et support du laboratoire

-  
Expertise et soutien pour l'élaboration du plan d'affaire

-  
Liste du matériel nécessaire

-  
Documents techniques demandés par la RACJ

# L'ÉLÉMENTAIRE

Ententes de services nécessaires  
pour votre dossier de demande de permis

Notre approche inclut un brief du client (téléphonique ou chez **CEnoQuebec**)

## LIVRABLES INCLUS

- Entente signée de services-conseils œnologiques >>> inclut une banque de **2 heures de services-conseils** (1)
- Entente signée de services et support du laboratoire >>> inclut **une banque de 500\$ d'analyses de laboratoire** (1)

(1) Valide pour 24 mois à partir de la signature du contrat de services



Forfaits

Sommaire

# LE CLÉ-EN-MAIN

Tous les documents et l'accompagnement techniques nécessaires pour votre dossier de demande de permis

Notre approche inclut un brief du client (téléphonique ou chez [CEnoQuebec](#))

## AVANTAGES ET LIVRABLES INCLUS

- 1 déplacement sur place (< 2 heures) (1)
- Contacts illimités relatifs à la demande de permis (2)
- Expertise, soutien de la partie technique et discussion pour l'élaboration du plan d'affaires (3)
- Description des procédés de vinification-fabrication
- Liste et description générales des principaux équipements et du matériel de base nécessaires, recommandés et utiles au démarrage selon les objectifs de production (4)
- Description du programme de gestion de la qualité
- Description du programme de traçabilité et de procédures de rappel
- Entente signée de services-conseils œnologiques >>> inclut une banque de 2 heures de services-conseils (2)
- Entente signée de services et support du laboratoire >>> inclut une banque de 500\$ d'analyses de laboratoire (2)

(1) Frais de déplacement en sus

(2) Valide pour 24 mois à partir de la signature du contrat de services

(3) CENOQUEBEC ne prend pas en charge l'élaboration et la rédaction complètes du plan d'affaires

Ce service est offert sur demande avec notre partenaire [Trampoline Marketing](#)

(4) Cette liste n'inclut pas le dimensionnement et les spécificités techniques des équipements et matériels, ni les équipements et matériel optionnels ou spécifiques à certaines productions

Ce service peut être utilisé avec la banque d'heures de services-conseils

Cette offre n'inclut pas également l'aménagement et la conception de l'unité de production



Forfaits

Sommaire

# À LA CARTE

Documents complémentaires pour constituer  
votre dossier à la demande de permis

Notre approche inclut un brief du client (téléphonique ou chez **CENOQuebec**)

## LIVRABLES ET TARIFICATION À LA CARTE

- Entente signée de services-conseils œnologiques >>> inclut une banque de **2 heures de services-conseils** (1)
- Entente signée de services et support du laboratoire >>> inclut une banque de **500\$ d'analyses de laboratoire** (1)
- Expertise, soutien de la partie technique et discussion pour l'élaboration du plan d'affaires (2)
- Description des procédés de vinification-fabrication
- Liste et description générales des principaux équipements et du matériel de base nécessaires au démarrage selon les objectifs de production (3)
- Description du programme de gestion de la qualité
- Description du programme de traçabilité et de procédures de rappel

*(1) Valide pour 24 mois à partir de la signature du contrat de services*

*(2) CENOQUEBEC ne prend pas en charge l'élaboration et la rédaction complètes du plan d'affaire*

*(3) Cette liste n'inclut pas le dimensionnement et les spécificités techniques des équipements et matériels, ni les équipements*

*et matériel optionnels ou spécifiques à certaines productions*

*Ce service peut être utilisé avec la banque d'heures de services-conseils*

*Cette offre n'inclut pas également l'aménagement et la conception de l'unité de production*



# 4. CONSEILS ET ANALYSES ŒNOLOGIQUES DE BOISSONS ALCOOLIQUES

## NOS FORFAITS ANNUELS

L'offre a pour but de permettre aux entreprises productrices de boissons alcoolisées (vin, cidre, hydromel, alcool d'érable et autres boissons alcooliques fermentées) de parfaire leurs procédés de fabrication, d'accroître leurs connaissances et de développer leurs habiletés techniques.



CHOIX

DE

FORFAIT



LABORATOIRE  
ANALYSES  
OENOLOGIQUES

### L'INDISPENSABLE

Analyses de routines  
illimitées  
Vins et/ou Cidres  
-  
Rabais



CONSEILS  
OENOLOGIQUES

### L'ESSENTIEL

Accompagnement, conseils,  
suivis et contrôles  
-  
Dégustations et  
évaluations  
-  
Contacts illimités  
-  
Rabais



CONSEILS  
OENOLOGIQUES

## L'ESSENTIEL PLUS

### DÉPLACEMENTS

-  
Accompagnement, conseils,  
suivis et contrôles

-  
Dégustations et  
évaluations

-  
Contacts illimités

-  
Rabais



ANALYSES &  
CONSEILS  
OENOLOGIQUES

## L'INTÉGRAL

Analyses de routines  
illimitées Vins et/ou Cidres  
en cuve

-  
Analyses IGP  
incluses

-  
Accompagnement, conseils,  
suivis et contrôles

-  
Dégustations et  
évaluations

-  
Contacts illimités

### DÉPLACEMENTS

-  
Rabais



# L'INDISPENSABLE

Forfait annuel laboratoire

## AVANTAGES

- Rapidité d'exécution des analyses (1 à 7 jours ouvrables selon le type d'analyse)
- Analyses de routine illimitées pour une même gamme de produits pour 12 mois
- Tranquillité d'esprit et confidentialité des résultats
- Rabais de 20% sur les analyses pré-mise et les analyses de mise
- Rabais de 15% stabilité protéique et stabilité tartrique

LISTE DES ANALYSES DE  
ROUTINE INCLUSES POUR  
LE VIN EN CUVES:

**Contrôles de maturité**

- Brix, Glucose-Fructose, Masse volumique, Alcool probable, pH, Acidité totale, Acides tartrique et L-malique.

**Analyse de moûts**

- Brix, Glucose-Fructose, Masse volumique, Alcool probable, pH, Acidité totale, Acides tartrique et L-malique, Azotes ammoniacal et aminé, Potassium.

**Analyse Fin Fermentation alcoolique**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, Acides tartrique, L-malique et L-lactique, Azote aminé.

**Analyse vins jeunes**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, Acides tartrique, L-malique et L-lactique, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T.

**Contrôle malo**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acides tartrique, L-malique et L-lactique.

**Analyse complète**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, Acides tartrique, L-malique et L-lactique, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T.

**Analyse IGP**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, pH, Acidité totale, Acidité volatile, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T, CO<sub>2</sub> si vin effervescent.

LISTE LES ANALYSES DE  
ROUTINE INCLUSES POUR  
LE CIDRE EN CUVES:

**Contrôles de maturité**

- Brix, Glucose-Fructose, Masse volumique, Alcool probable, pH, Acidité totale, Acide L-malique.

**Analyse de moûts**

- Brix, Glucose-Fructose, Masse volumique, Alcool probable, pH, Acidité totale, Acide L-malique, Azotes ammoniacal et aminé.

**Analyse cidres jeunes**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, Acides L-malique et L-lactique, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T.

**Contrôle malo**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acides L-malique et L-lactique.

**Analyse complète**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, Acides L-malique et L-lactique, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T.

## HORS FORFAIT

- Tous produits provenant du raisin ou de la pomme mais n'entrant pas dans la catégorie vins et/ou cidres (**spiritueux, piquette, liqueurs ...**)
- Analyses de commercialisation telles que requises par la Régie des alcools, des courses et des jeux (**RACJ**)
- Analyses **microbiologiques**, analyses fines, paramètres à l'unité ou **toute analyse non-inscrite** dans ce document à moins d'une entente avec le laboratoire

## BARRIQUES

Supplément de 5\$/échantillon pour tout échantillonnage de barrique supérieur à 3 échantillons/mois.



# L'ESSENTIEL

Forfait services-conseils annuel : contacts illimités

Clientèles : toutes les entreprises qui produisent des boissons alcoolisées fermentées.

## AVANTAGES

- Contacts/conseils (téléphone, courriels,...) illimités avec le client pour 12 mois
- Traitement prioritaire des certificats d'analyses du laboratoire interne **œNoScience**
- Taux horaire préférentiel comparativement à la carte
- Rabais de 5% sur les prix des produits œnologiques distribués par **RJ œNology**

Notre approche inclut un brief du client (téléphonique ou chez **œNoQuebec**), la lecture des documents et ce qui suit :

## INCLUS DANS LE FORFAIT AU TAUX PRÉFÉRENTIEL L'ESSENTIEL

- 1 rencontre/dégustation offerte (< 2 heures) au bureau d'**œNoQuebec** en plus des déplacements prévus
- Conseils, suivis et contrôles relatifs à l'élaboration des produits, aux procédures de vinification, de contrôle et de gestion de la qualité, à l'utilisation du matériel de production
- Dégustations, évaluation de la production et des cuvées existantes
- Dégustation et commentaires sur tous les échantillons déposés au bureau d'**œNoQuebec** et au laboratoire interne **œNoScience**
- Soutien à l'aménagement de l'unité de production existante (hors nouveaux plans et spécification du matériel)
- Documents et veille techniques
- Nouveau produit R&D et/ou prise de mousse : protocole adapté et détaillé : nombre à définir avec l'œnologue

## LIVRABLES

- Remise de compte-rendu des interventions
- Remise de rapport de rencontre et de dégustation
- Remise d'une trousse de vinification : étapes et procédés de vinification de produits élaborés, hygiène de cave, préparation des levures, filtration, mise en bouteille, etc



# L'ESSENTIEL PLUS

Forfait annuel services-conseils : contacts illimités + déplacement

Clientèles : toutes les entreprises qui produisent des boissons alcoolisées fermentées.

## AVANTAGES

- **Déplacements à inclure** (nombre à déterminer) et ce à un taux préférentiel
- Contacts/conseils (téléphone, électronique) illimités avec le client pour 12 mois
- Traitement prioritaire des certificats d'analyses du laboratoire interne **CEnoScience**
- Taux horaire préférentiel comparativement à la carte
- Rabais de 5% sur les prix des produits œnologiques distribués par **RJ CEology**

Ce forfait inclut tout ce qui est offert dans **L'ESSENTIEL**

## INCLUS DANS LE FORFAIT AU TAUX PRÉFÉRENTIEL L'ESSENTIEL PLUS

- Déplacement au domaine (< 3 heures) : nombre à définir avec l'œnologue
- Rencontre/dégustation (< 2 heures) en plus de celle incluse dans le présent au bureau d'**CEnoQuebec** : nombre à définir avec l'œnologue
- Nouveau produit R&D et/ou prise de mousse : protocole adapté et détaillé : nombre à définir avec l'œnologue

## LIVRABLES

- Remise de compte-rendu des interventions
- Remise de rapport de rencontre et de dégustation
- Remise d'une trousse de vinification : étapes et procédés de vinification de produits élaborés, hygiène de cave, préparation des levures, filtration, mise en bouteille, etc



# L'INTÉGRAL

Forfait annuel laboratoire et services-conseils  
analyses de routine et contacts illimités + déplacement

Cette offre permet aux entreprises productrices de VIN et/ou de CIDRE de bénéficier pleinement de la symbiose de l'expertise entre le conseil et les analyses œnologiques sur une période de 12 mois couvrant toutes les étapes importantes reliées à l'élaboration d'un vin ou d'un cidre jusqu'à sa commercialisation.

Les consultants d'œnoQuebec et le laboratoire œnoScience apportent leur soutien sur les points techniques, œnologiques, agronomiques et décisionnels pour votre projet et vos produits. Cette complémentarité assure un suivi soutenu pour une année complète.

Clientèles : toutes les entreprises qui produisent du vin et/ou du cidre.

## AVANTAGES

- Tranquillité d'esprit sur 12 mois
- Contacts/conseils (téléphone, électronique) illimités
- Déplacements à inclure (nombre à déterminer) et ce à un taux préférentiel
- Traitement prioritaire des certificats d'analyses du laboratoire interne œnoScience
- Taux horaire préférentiel comparativement aux autres forfaits,
- Analyses de routine illimités
- Analyses IGP incluses dans le forfait
- Rabais de 20% sur les analyses pré-mise et les analyses de mise
- Rabais de 15% sur les analyses de stabilité protéique et de stabilité tartrique
- Rabais de 5% sur les prix des produits œnologiques distribués par RJ œnology





## VOLET SERVICES CONSEILS ŒNOLOGIQUES

- Conseils, suivis et contrôles relatifs à l'élaboration des produits, aux procédures de vinification, de contrôle et de gestion de la qualité, à l'utilisation du matériel de production
- Dégustation, évaluation de la production et des cuvées existantes
- Dégustation et commentaires sur tous les échantillons déposés au bureau d'**ŒnoQuebec** et au laboratoire interne **ŒnoScience**
- **1 rencontre/dégustation offerte (< 2 heures) au bureau d'ŒnoQuebec en plus des déplacements prévus**
- Soutien à l'aménagement de l'unité de production existante (hors nouveaux plans et spécification des équipements et du matériel)
- Documents et veille techniques

Ce forfait inclut tout ce qui est offert dans **L'ESSENTIEL PLUS** au taux préférentiel **L'INTÉGRAL**

### INCLUS EN PLUS DANS LE FORFAIT AU TAUX PRÉFÉRENTIEL L'INTÉGRAL

- Déplacement au domaine :
  - Suivi régulier annuel : nombre à définir avec l'œnologue (< 3 heures)
  - Option Plus : 1 déplacement par semaine (< 1 heure) pendant le temps des vinifications (sur une moyenne de 5 à 8 semaines en général) : dégustation, recommandation et prise d'échantillons pour analyses
- Rencontre/dégustation (< 2 heures) en plus de celle incluse dans le présent au bureau d'**ŒnoQuebec** : nombre à définir avec l'œnologue



## VOLET LABORATOIRE- ANALYSES ŒNOLOGIQUES DE ROUTINE ILLIMITÉES :

Ces analyses de routine sont importantes pour assurer un contrôle de qualité rigoureux tout au long du cycle d'élaboration du produit. Elles permettent de suivre l'évolution de certains paramètres en fonction du produit et d'assurer qu'il soit conforme à la qualité gustative recherchée et à la législation en vigueur.

### VINS EN CUVE

#### **Contrôles de maturité**

- Brix, Glucose-Fructose, Masse volumique, Alcool probable, pH, Acidité totale.

#### **Analyse de moûts**

- Brix, Glucose-Fructose, Masse volumique, Alcool probable, pH, Acidité totale, acides tartrique et malique, azotes ammoniacal et aminé, Potassium.

#### **Analyse Fin Fermentation alcoolique**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, acides tartrique, malique et lactique, Azote aminé

#### **Analyse vins jeunes**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, acides tartrique, malique et lactique, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T..

#### **Contrôle malo**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, acides tartrique, malique et lactique.

#### **Analyse complète**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, acides tartrique, malique et lactique, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T.

#### **Analyse IGP**

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T, CO<sub>2</sub> si effervescent.



## CIDRES EN CUVE

### Contrôles de maturité

- Brix, Glucose-Fructose, Masse volumique, Alcool probable, pH, Acidité totale.

### Analyse de moûts

- Brix, Glucose-Fructose, Masse volumique, Alcool probable, pH, Acidité totale, acide malique, azotes ammoniacal et aminé.

### Analyse cidres jeunes

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, acides malique et lactique, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T.

### Contrôle malo

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, acides malique et lactique.

### Analyse complète

- Titre alcoométrique volumique, Glucose-Fructose, Masse volumique, pH, Acidité totale, Acidité volatile, acides L-malique et acide L-lactique, SO<sub>2</sub>L, SO<sub>2</sub>T.

## LIVRABLES INCLUS

- Remise d'un certificat d'analyse électronique
- Remise de compte-rendu des visites/interventions
- Remise de rapport de rencontre et de dégustation
- Remise d'une trousse de vinification : étapes et procédés de vinification de produits élaborés, hygiène de cave, préparation des levures, filtration, mise en bouteille, etc



Forfaits

Sommaire

# 5. CONSEILS ET ANALYSES ŒNOLOGIQUES DE BOISSONS ALCOOLIQUES

## NOS OPTIONS À LA CARTE

Nos consultants - œnologues diplômés - sont là pour vous accompagner pendant les différentes étapes de votre produit. Ils apportent leur soutien technique, œnologique et décisionnel pour votre projet et vos produits.

Notre laboratoire est reconnu par la RACJ en tant qu'émetteur de certificats d'analyse permettant la commercialisation de boissons alcoolisées produites par des titulaires de permis de production artisanale.

Ces analyses de routine sont illimitées pour chacun des produits pour une période de 12 mois.



CHOIX

DE

FORFAIT



LABORATOIRE  
ANALYSES  
OENOLOGIQUES

## À LA CARTE

Consulter notre [catalogue en vigueur](#) sur notre site web pour toute autre analyse applicable au vin, cidre, bières, spiritueux, kombucha, hydromels, boissons alcoolisées à base d'érable et petits fruits.



CONSEILS  
OENOLOGIQUES

## TARIF HORAIRE

Accompagnement, conseils, suivis et contrôles  
-  
Dégustations et évaluations  
-  
Déplacement sur place  
-  
Déplacement au bureau d'**EnoQuebec**  
-  
Mise en place de protocoles  
-  
Soutien à l'aménagement de l'unité de production  
-  
Veille technique

# ANALYSES ŒNOLOGIQUES À LA CARTE

## LABORATOIRE ANALYSES ŒNOLOGIQUES

Consulter notre catalogue en vigueur sur notre site web pour toute autre analyse applicable au vin, cidre, marc de raisins et lies, bières, spiritueux, kombucha, hydromels, boissons alcoolisées à base d'érable et petits fruits.



# CONSEILS ŒNOLOGIQUES À LA CARTE

## SERVICES-CONSEILS ŒNOLOGIQUES

Clientèles : toutes les entreprises qui produisent des boissons alcoolisées fermentées qui n'ont pas pris de forfait, qui ont des besoins ponctuels ou qui rencontrent une problématique.

### SERVICES, LIVRABLES ET TARIFICATION À LA CARTE

- Conseils, suivis et contrôles relatifs à l'élaboration des produits, aux procédures de vinification, de contrôle et de gestion de la qualité, à l'utilisation du matériel de production
- Dégustation et commentaires des échantillons déposés au bureau d'**ŒnoQuebec** et au laboratoire interne **ŒnoScience**
- Déplacement au domaine
- Dégustation, évaluation de la production et des cuvées existantes
- Protocole adapté et détaillé nouveaux produits et prise de mousse (méthode traditionnelle)
- Soutien à l'aménagement de l'unité de production existante (hors nouveaux plans et spécification des équipements et du matériel)
- Rencontre/dégustation au bureau d'**ŒnoQuebec**
- Documents et veille techniques



Forfaits

Sommaire

## NOS EXPERTS IMPLIQUÉS



JÉRÉMIE D'HAUTEVILLE

Co-fondateur d'**CEnoQuebec**, CEnologue diplômé, Ingénieur agronome



DOMINIQUE FINK

Co-fondatrice d'**CEnoScience**, Biologiste moléculaire (M.Sc. en biologie)



MARCO LARIVIÈRE

Co-fondateur d'**CEnoScience**, Chimiste (B.Sc. en chimie)



PAUL MIHAI ENACHE

Chimiste à **CEnoScience** (B.Sc. en chimie)



---

Retrouvez-nous sur nos sites internet :

**CENOSCIENCE CENOUEBEC**

2050 rue Dandurand suite 308 - Montréal QC H2G 1Y9



+1 514 564-2050



info@oenoscience.com



+1 (514) 903-7209



oencontacts@oenoquebec.com

Sommaire

