

Services et analyses proposés par la Cellule Technique Viticole (CARAH, Hainaut Analyses, Haute Ecole Condorcet)

Services proposés *Saison 2026*		Contacts :
Documentation • « Guide viticole » (livret) <i>Mise à jour annuelle des produits de protection du vignoble agréés en Belgique</i>	15,00 €	CARAH vigne@carah.be 068/264.632 Responsable du Service expérimentations et avertissements (CARAH) Olivier Mahieu mahieu@carah.be vigne@carah.be 068/264.632
Service d'avertissements viticoles • Bulletin hebdomadaire d'informations techniques saisonnières	80,00 €/an	
• Avertissement pour les principales maladies de la vigne, à la parcelle (modèle Vitimétéo) <i>+100 € pour l'installation l'année de mise en service (frais d'installation)</i> <i>Comprend : envoi d'un bulletin hebdomadaire qui peut être accompagné d'un avertissement à la parcelle si elle est équipée d'une station météo. La documentation (livret) est incluse dans les deux cas.</i>	350,00 €/an	
Analyses œnologiques – aspects physico-chimiques		Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690 Sabine Vico sabine.vico@hainaut.be
• Menu « Maturité des raisins » pH, acidité totale et sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel)	10,71 €	
• Menu « Caractérisation des moûts – Mini » pH, acidité totale, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), azote aminé primaire, ammonium et azote assimilable par les levures	17,85 €	
• Menu « Caractérisation des moûts – Complet » pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), azote aminé primaire, ammonium, azote assimilable par les levures et SO ₂ total	28,56 €	
• Menu « Suivi de fermentation alcoolique » pH, alcool, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et acide acétique	14,28 €	
• Menu « Fin de fermentation alcoolique » pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et SO ₂ total	24,99 €	
• Menu « Suivi fermentation malolactique » pH, acide L-malique, acide L-lactique et acide acétique	14,28 €	
• Menu « Bilan de fin de fermentation globale » pH, acidité totale, acide L-malique, acide L-lactique, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, SO ₂ libre et SO ₂ total	32,13 €	
• Menu « Suivi élevage vin » pH, acidité totale, acide acétique, SO ₂ libre et SO ₂ total	17,85 €	
• Menu « Mise en bouteille » pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, SO ₂ libre, SO ₂ total et turbidité	28,56 €	
• Menu « Mise en bouteille + Valeur énergétique » pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, SO ₂ libre, SO ₂ total, turbidité, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	35,7 €	
• Menu « Valeur énergétique » acidité totale, acide acétique, sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	17,85 €	
• Paramètre individuel ou supplémentaire pH densité, acidité totale, azote aminé primaire, ammonium, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), saccharose, sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), acide acétique, acide tartrique, acide L-malique, acide L-lactique, SO ₂ libre, SO ₂ total, glycérol, intensité colorante, turbidité, titre alcoométrique volumique, indice de polyphénols totaux, polyphénols totaux et anthocyanes totaux YAN (azote assimilable par les levures), Sodium	4,20 € 5,25 € 10,50 €	

Services et analyses proposés par la Cellule Technique Viticole (CARAH, Hainaut Analyses, Haute Ecole Condorcet)

Analyses œnologiques – aspects microbiologiques			Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690
<ul style="list-style-type: none"> Comptage des levures et moisissures dans les vins par dénombrement sur boîte de culture 	10,31 €		
<ul style="list-style-type: none"> Dénombrement des levures sauvages Estimation de Saccharomyces et non Saccharomyces : MALEVSAUV + MALACV + Calcul 	10,31 € 20,62 €		
Analyses de sol			Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690 Clémence Mariage Clemence.mariage@hainaut.be CARAH - Fertilisation Julien Louvieux j.louvieux@carah.be
<ul style="list-style-type: none"> Analyse classique (pH, éléments échangeables, statut organique et conseil de fertilisation) Oligoéléments extractibles (Cu, Zn, Mn, Fe + B) Analyse granulométrique (texture) Calcaire actif et indice de pouvoir chlorosant (important pour la plantation) + 5,00 de frais de dossier par dépôt - Possibilité de prélèvement ou collecte sur demande 	18,90 € 27,30 € 36,75 € 52,50 €		
Analyses de pétioles <i>(en cours de végétation pour le suivi de la fertilisation)</i>			Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690 Sabine Vico sabine.vico@hainaut.be
<ul style="list-style-type: none"> Plan analytique « Éléments majeurs » comprenant N, P, K, Ca, Mg, rapport K/Mg, rapport N/P, rapport N/K 	49,61 €		
<ul style="list-style-type: none"> Plan analytique « Oligoéléments » comprenant Fe, B, Mn, Zn Plan analytique « Éléments majeurs + oligoéléments » 	29,77 € 68,36 €		
Analyses de biologie moléculaire (ADN)			HEPH-Condorcet 068/264.690 Déborah Lanterbecq deborah.lanterbecq@condorcet.be John Rivière john.riviere@condorcet.be
<ul style="list-style-type: none"> Identification génétique des cépages de vigne Extraction d'ADN suivie d'une analyse par PCR sur base de jeunes feuilles et bourgeons frais. 	36,38 €		
<ul style="list-style-type: none"> Identification des populations microbiennes par séquençage à haut débit : <ul style="list-style-type: none"> Liste des populations bactériennes Liste des populations fongiques 	110,00 € 110,00 €		
Certificat inter Haute Ecole et Université en Sciences de la Vigne et du Vin			HEPH-Condorcet En collaboration avec l'ULB 068/26 46 67 Anouck Stalport anouck.stalport@condorcet.be Julien Louvieux julien.louvieux@condorcet.be Prix Formation complète Tarif plein : 950€ Tarif étudiant ou membre du personnel (HEPH-Condorcet ou ULB) : 250€ Possibilité de suivre les modules individuellement, prix ci-contre
Module	Description	Tarif	
<i>Bases de viticulture</i>	Introduction à la biologie et physiologie de la vigne ainsi qu'aux spécificités de la viticulture en climat septentrional et des caractéristiques de la viticulture en Belgique.	85€	
<i>Installation du vignoble</i>	Etapas préliminaires à l'installation d'un vignoble en Belgique, de la plantation à l'entrée en production, en fonction du terroir, du climat et des contraintes législatives.	170€	
<i>Conduite de la vigne</i>	Comprendre l'ensemble des opérations d'entretien et de conduite de la vigne : opérations en vert, fertilisation, protection phytosanitaire, suivi de maturité, etc.	170€	
<i>Taille et durabilité du vignoble</i>	Acquérir les principes de bases de la pratique de la taille « douce » qui permet de limiter les maladies du bois au vignoble.	170€	
<i>Identification et gestion des bioagresseurs de la vigne</i>	Quelles sont les principales maladies et les principaux ravageurs que l'on rencontre en Belgique ? Comment les reconnaître ?	170€	
<i>Viticulture durable</i>	Viticulture biologique, agroécologique, régénératrice, biodynamie, quelles différences ? Comment conduire le vignoble sous ces différents labels ?	85€	
<i>Bases de vinification</i>	Comprendre les bases de la fermentation et des altérations possibles du vin et découverte des principales étapes de l'élaboration de vins blancs, rouges, rosés et mousseux.	170€	
<i>Optimisation du processus de transformation</i>	Optimiser le processus de vinification : Comment corriger la vendange tout en respectant la législation belge et européenne ? Comment limiter les intrants dans le vin ? Comment interpréter correctement un bulletin d'analyse ?	170€	
<i>Aspects organoleptiques du vin</i>	S'initier aux bases de l'œnologie, à la dégustation et aux défauts du vin.	85€	