

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

Services proposés *Saison 2026*		Contacts :
<b>Documentation</b> • « Guide viticole » (livret) <i>Mise à jour annuelle des produits de protection du vignoble agréés en Belgique</i>	15,00 €	<b>CARAH</b> <a href="mailto:vigne@carah.be">vigne@carah.be</a> <b>068/264.632</b> Responsable du Service expérimentations et avertissements (CARAH)  Olivier Mahieu <a href="mailto:mahieu@carah.be">mahieu@carah.be</a> <a href="mailto:vigne@carah.be">vigne@carah.be</a> <b>068/264.632</b>
<b>Service d'avertissements viticoles</b> • Bulletin hebdomadaire d'informations techniques saisonnières	80,00 €/an	
• Avertissement pour les principales maladies de la vigne, à la parcelle (modèle Vitimétéo) +100 € pour l'installation l'année de mise en service (frais d'installation) <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	
<b>Analyses œnologiques – aspects physico-chimiques</b>		<b>Hainaut Analyses</b> <a href="mailto:HA.labo-ath@hainaut.be">HA.labo-ath@hainaut.be</a> <b>068/264.690</b>  Sabine Vico <a href="mailto:sabine.vico@hainaut.be">sabine.vico@hainaut.be</a>
• <b>Menu « Maturité des raisins »</b> pH, acidité totale et sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel)	10,71 €	
• <b>Menu « Caractérisation des moûts – Mini »</b> 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 €	
• <b>Menu « Caractérisation des moûts – Complet »</b> 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 <sub>2</sub> total	28,56 €	
• <b>Menu « Suivi de fermentation alcoolique »</b> pH, alcool, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et acide acétique	14,28 €	
• <b>Menu « Fin de fermentation alcoolique »</b> 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 <sub>2</sub> total	24,99 €	
• <b>Menu « Suivi fermentation malolactique »</b> pH, acide L-malique, acide L-lactique et acide acétique	14,28 €	
• <b>Menu « Bilan de fin de fermentation globale »</b> 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 <sub>2</sub> libre et SO <sub>2</sub> total	32,13 €	
• <b>Menu « Suivi élevage vin »</b> pH, acidité totale, acide acétique, SO <sub>2</sub> libre et SO <sub>2</sub> total	17,85 €	
• <b>Menu « Mise en bouteille »</b> pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, SO <sub>2</sub> libre, SO <sub>2</sub> total et turbidité	28,56 €	
• <b>Menu « Mise en bouteille + Valeur énergétique »</b> pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, SO <sub>2</sub> libre, SO <sub>2</sub> total, turbidité, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	35,7 €	
• <b>Menu « Valeur énergétique »</b> 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 €	
• <b>Paramètre individuel ou supplémentaire</b> 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 <sub>2</sub> libre, SO <sub>2</sub> 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)

<b><u>Analyses œnologiques – aspects microbiologiques</u> : sur demande</b>			Hainaut Analyses <a href="mailto:HA.labo-ath@hainaut.be">HA.labo-ath@hainaut.be</a> 068/264.690
<b><u>Analyses de sol</u></b>			Hainaut Analyses <a href="mailto:HA.labo-ath@hainaut.be">HA.labo-ath@hainaut.be</a> 068/264.690 Clémence Mariage <a href="mailto:Clemence.mariage@hainaut.be">Clemence.mariage@hainaut.be</a> CARAH - Fertilisation Julien Louvieux <a href="mailto:j.louvieux@carah.be">j.louvieux@carah.be</a>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse classique (pH, éléments échangeables, statut organique et conseil de fertilisation)</li> <li>Oligoéléments extractibles (Cu, Zn, Mn, Fe + B)</li> <li>Analyse granulométrique (texture)</li> <li>Calcaire actif et indice de pouvoir chlorosant (important pour la plantation)</li> </ul> <i>+ 5,00 de frais de dossier par dépôt - Possibilité de prélèvement ou collecte sur demande</i>			18,90 € 27,30 € 36,75 € 52,50 €
<b><u>Analyses de pétioles</u> (en cours de végétation pour le suivi de la fertilisation)</b>			Hainaut Analyses <a href="mailto:HA.labo-ath@hainaut.be">HA.labo-ath@hainaut.be</a> 068/264.690 Sabine Vico <a href="mailto:sabine.vico@hainaut.be">sabine.vico@hainaut.be</a>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan analytique « Éléments majeurs » comprenant N, P, K, Ca, Mg, rapport K/Mg, rapport N/P, rapport N/K</li> <li>Plan analytique « Oligoéléments » comprenant Fe, B, Mn, Zn</li> <li>Plan analytique « Éléments majeurs + oligoéléments »</li> </ul>			49,61 € 29,77 € 68,36 €
<b><u>Analyses de biologie moléculaire (ADN)</u></b>			HEPH-Condorcet 068/264.690 Déborah Lanterbecq <a href="mailto:deborah.lanterbecq@condorcet.be">deborah.lanterbecq@condorcet.be</a> John Rivière <a href="mailto:john.riviere@condorcet.be">john.riviere@condorcet.be</a>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identification génétique des cépages de vigne Extraction d'ADN suivie d'une analyse par PCR sur base de jeunes feuilles et bourgeons frais.</li> <li>Identification des populations microbiennes par séquençage à haut débit : <ul style="list-style-type: none"> <li>Liste des populations bactériennes</li> <li>Liste des populations fongiques</li> </ul> </li> </ul>			36,38 €  110,00 € 110,00 €
<b><u>Certificat inter Haute Ecole et Université en Sciences de la Vigne et du Vin</u></b>			Hainaut Analyses <a href="mailto:HA.labo-ath@hainaut.be">HA.labo-ath@hainaut.be</a> 068/264.690
Module	Description	Tarif	HEPH-Condorcet En collaboration avec l'ULB 068/26 46 67
<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€	Anouck Stalport <a href="mailto:anouck.stalport@condorcet.be">anouck.stalport@condorcet.be</a>
<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€	Julien Louvieux <a href="mailto:julien.louvieux@condorcet.be">julien.louvieux@condorcet.be</a>
<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€	
			<b>Prix Formation complète</b> Tarif plein : 950€ Tarif étudiant ou membre du personnel (HEPH-Condorcet ou ULB) : 250€  Possibilité de suivre les modules individuellement, prix ci-contre