

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)
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 du degré d'alcool probable	10,71 €	
Menu « Caractérisation des goûts – Mini » pH, acidité totale, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose) et calcul du degré d'alcool probable, azote aminé primaire, ammonium et azote assimilable par les levures	17,85 €	
Menu « Caractérisation des goûts – Complet » pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose) et calcul du degré d'alcool probable, azote aminé primaire, ammonium, azote assimilable par les levures et SO2 total	28,56 €	
Menu « Suivi de fermentation alcoolique » pH, alcool, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose) 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) et SO2 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), titre alcoométrique volumique, SO2 libre et SO2 total	32,13 €	
Menu « Suivi élevage vin » pH, acidité totale, acide acétique, SO2 libre et SO2 total	17,85 €	
Menu « Mise en bouteille » pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), titre alcoométrique volumique, SO2 libre, SO2 total et turbidité	28,56 €	
Menu « Mise en bouteille + Valeur énergétique » pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), titre alcoométrique volumique, SO2 libre, SO2 total, turbidité, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	35,7 €	
Menu « Valeur énergétique » acidité totale, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), 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, acide acétique, acide tartrique, acide L-malique, acide L-lactique, SO2 libre, SO2 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)

<u>Analyses œnologiques – aspects microbiologiques : sur demande</u>		Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690
<u>Analyses de sol</u> - 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		Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690 Clémence Mariage Clemence.mariage@hainaut.be CARAH - Fertilisation Julien Louvieux j.louvieux@carah.be
<u>Analyses de pétioles</u> (en cours de végétation pour le suivi de la fertilisation) - Plan analytique « Éléments majeurs » comprenant N, P, K, Ca, Mg, rapport K/Mg, rapport N/P, rapport N/K - Plan analytique « Oligoéléments » comprenant Fe, B, Mn, Zn - Plan analytique « Éléments majeurs + oligoéléments »		Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690 Sabine Vico sabine.vico@hainaut.be
<u>Analyses de biologie moléculaire (ADN)</u> - Identification génétique des cépages de vigne Extraction d'ADN suivie d'une analyse par PCR sur base de jeunes feuilles et bourgeons frais. - Identification des populations microbiennes par séquençage à haut débit : - Liste des populations bactériennes - Liste des populations fongiques		HEPH-Condorcet 068/264.690 Déborah Lanterbecq deborah.lanterbecq@condorcet.be John Rivière john.riviere@condorcet.be
<u>Certificat inter Haute Ecole et Université en Sciences de la Vigne et du Vin</u>		
Module	Description	Tarif
Bases de viticulture	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€
Installation du vignoble	Etapes 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€
Conduite de la vigne	Comprendre l'ensemble des opérations d'entretien et de conduite de la vigne : opérations en vert, fertilisation, protection phytosanitaire, suivi de maturité, etc.	170€
Taille et durabilité du vignoble	Acquérir les principes de bases de la pratique de la taille « douce » qui permet de limiter les maladies du bois au vignoble.	170€
Identification et gestion des bioagresseurs de la vigne	Quelles sont les principales maladies et les principaux ravageurs que l'on rencontre en Belgique ? Comment les reconnaître ?	170€
Viticulture durable	Viticulture biologique, agroécologique, régénératrice, biodynamie, quelles différences ? Comment conduire le vignoble sous ces différents labels?	85€
Bases de vinification	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€
Optimisation du processus de transformation	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€
Aspects organoleptiques du vin	S'initier aux bases de l'œnologie, à la dégustation et aux défauts du vin.	85€

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