

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) +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	
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 SO2 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 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), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, 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), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, 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), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, SO2 libre, SO2 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), alcool, 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, SO2 libre, SO2 total, glycérol, intensité colorante, turbidité, alcool par ébulliométrie ou par alcotest, indice de polyphénols totaux, polyphénols totaux et anthocyanes totaux YAN (azote assimilable par les levures), Sodium	4,20 € 5,25 € 10,50 €	
		AT_VINS_RECAP_V16_janvier 2026

Services et analyses proposés par la Cellule Technique Viticole

(CARAH, Hainaut Analyses, Haute Ecole Condorcet)

<u>Analyses œnologiques – aspects microbiologiques</u>			Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690
• Comptage des levures et moisissures dans les vins par dénombrement sur boîte de culture	10,31 €		
• Dénombrement des levures sauvages	10,31 €		
• Estimation de Saccharomyces et non Saccharomyces : MALEVSAUV + MALACV + Calcul	20,62 €		
<u>Analyses de sol</u>			Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690 Clémence Mariage Clemence.mariage@hainaut.be CARAH - Fertilisation Julien Louvieux j.louvieux@carah.be
• Analyse classique (pH, éléments échangeables, statut organique et conseil de fertilisation)	18,90 €		
• Oligoéléments extractibles (Cu, Zn, Mn, Fe + B)	27,30 €		
• Analyse granulométrique (texture)	36,75 €		
• Calcaire actif et indice de pouvoir chlorosant (important pour la plantation)	52,50 €		
+ 5,00 de frais de dossier par dépôt - Possibilité de prélèvement ou collecte sur demande			
<u>Analyses de pétioles</u> (en cours de végétation pour le suivi de la fertilisation)			Hainaut Analyses HA.labo-ath@hainaut.be 068/264.690 Sabine Vico sabine.vico@hainaut.be
• Plan analytique « Éléments majeurs » comprenant N, P, K, Ca, Mg, rapport K/Mg, rapport N/P, rapport N/K	49,61 €		
• Plan analytique « Oligoéléments » comprenant Fe, B, Mn, Zn	29,77 €		
• Plan analytique « Éléments majeurs + oligoéléments »	68,36 €		
<u>Analyses de biologie moléculaire (ADN)</u>			HEPH-Condorcet 068/264.690 Déborah Lanterbecq deborah.lanterbecq@condorcet.be John Rivière john.riviere@condorcet.be
• 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 €		
• Identification des populations microbiennes par séquençage à haut débit :			
• Liste des populations bactériennes	145,53 €		
• Liste des populations fongiques	145,53 €		
<u>Certificat inter Haute Ecole et Université en Sciences de la Vigne et du Vin</u>			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	
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€	

AT_VINS_RECAP_V16_janvier 2026