



# Reconduction Bulletin d'analyse

## Renseignements demandés

### À l'intention des agents et fournisseurs

Le Service de la gestion de la qualité de la Société des alcools du Québec désire rappeler à ses fournisseurs les renseignements que doivent contenir les bulletins d'analyse, lorsque demandés par la SAQ, afin de procéder à la reconduction des produits (vins seulement). Notez que si les bulletins d'analyse reçus n'étaient pas conformes aux spécifications listées ci-dessous ou si le Service de la gestion de la qualité le jugeait nécessaire, la SAQ pourrait demander un bulletin d'analyse supplémentaire ou des bouteilles d'échantillon pour fins d'analyse avant de procéder à la reconduction.

#### Bulletin d'analyse

##### Langues acceptées

Les bulletins rédigés dans les quatre (4) langues suivantes sont acceptés :

- √ français
- √ anglais
- √ espagnol
- √ italien

##### Renseignements demandés

- La description complète du produit, incluant le nom, la couleur du vin et le millésime.
- Le numéro de dossier du produit ainsi que son code article SAQ apparaissant sur le dernier bon de commande, le cas échéant.
- La signature d'une personne responsable, soit un œnologue ou un chimiste.
- Le nom du laboratoire accrédité ayant réalisé l'analyse.
- **La date de l'analyse.**
- Les résultats<sup>1</sup> des analyses suivantes, accompagnés de l'unité de mesure **ainsi que le composé chimique auquel le résultat réfère (par exemple, l'acidité totale est à 3,7 g/L exprimé en acide sulfurique ou 6,0 g/L exprimé en acide tartrique).**

1. Acidité totale (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	2. Fer (mg/L)
3. Acidité volatile (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	4. Cuivre (mg/L)
5. SO <sub>2</sub> libre (mg/L)	6. Pourcentage d'alcool (% alc./vol)
7. SO <sub>2</sub> total (mg/L)	8. Plomb (pour les portos) (mg/L)
9. Sucres résiduels (g/L)	10. Analyse microbiologique : <b>levures et bactéries</b> (pour tous les vins contenant plus de 2 g/L de sucres) (UFC/L).
11. <b>Pour les vins issus du bassin méditerranéen, l'analyse de l'ochratoxine est généralement exigée.</b>	

##### Date de l'analyse

Pour **tous les vins**, l'analyse (dont les résultats figurent sur le bulletin fourni) doit avoir été effectuée il y a moins de deux (2) ans. Les résultats d'analyse datant de plus de deux ans pourraient exceptionnellement être acceptés pour certains **vins haut de gamme**. Pour plus d'information, adressez votre message électronique à [Qualite.EO@saq.qc.ca](mailto:Qualite.EO@saq.qc.ca).

Pour toute information supplémentaire, veuillez contacter  
notre **Service d'Assistance aux Relations d'Affaires (SARA)**  
par courriel à [sara@saq.qc.ca](mailto:sara@saq.qc.ca) ou au 514 254-2711.

<sup>1</sup> Malgré le nombre restreint de résultats d'analyse demandés (10) sur le bulletin, le fournisseur conserve la responsabilité de fournir des produits répondant en tous points aux normes de qualité énoncées dans le document *Normes spécifiques à la qualité des vins*, disponible sur notre portail électronique [www.saq-b2b.com](http://www.saq-b2b.com), sous l'onglet Politique et normes, section Information générale.