



**L'œnologie conseil en Alsace
depuis 1972 !**

Avec près d'un siècle d'histoire,
le Groupe SOFRALAB®
est un acteur pionnier
et de référence sur le marché
des produits œnologiques
et services associés.





OENOFRANCE

80 ans d'œnologie à œnologie

Créée en 1943, OENOFRANCE® réunit sept agences ou laboratoires qui mettent en commun leur **savoir-faire** afin d'améliorer, avec l'appui de la recherche œnologique, les techniques d'aujourd'hui. OENOFRANCE® imagine et conçoit des **produits œnologiques en fonction des problématiques du terrain**. Visionnaires depuis 80 ans, l'**œnologie raisonnée** fait partie de ses origines en priorisant le 100% naturel.

C'est en 1972 qu'OENOFRANCE® s'installe dans le **vignoble Alsacien** pour accompagner au mieux les viticulteurs.

Nos œnologues, vous accompagnent dans l'élaboration de tous types de vins : conventionnel, bio, demeter, sans sulfites, effervescents, etc.

En 2000 OENOFRANCE® rejoint le Groupe SOFRALAB®.



1922-2022, 100 ans d'histoire



Une **expérience** certaine dans la conception de produits œnologiques couplée à une **expertise œnologique reconnue**, sont autant de **garanties de réussite** pour les vinificateurs du monde entier qui ont choisi de faire confiance aux **produits œnologiques MARTIN VIALATTE®**.



50 ans de bulles



Créée à Epernay en 1971, la STATION CENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE® est **spécialiste des vins effervescents**. Forte d'une équipe d'œnologues présents sur le terrain, la STATION CENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE® propose aux élaborateurs un **conseil personnalisé** s'appuyant sur une **expertise analytique et un service de prestations** pour les opérations de stabilisation, de filtration, de tirage ou de dégorgement.

L'agro-œnologie raisonnée un concept innovant

œnoterris

Résultat d'un travail initié pendant **5 années en recherche et développement** sur des programmes de nutrition et de stimulation de la vigne et des Outils d'Aide à la Décision pour piloter les programmes de collage des moûts en cave, OENOTERRIS® marque un tournant dans l'histoire du Groupe SOFRALAB® qui souhaite **apporter une réponse innovante aux enjeux œnologiques** d'aujourd'hui et de demain pour mettre l'œnologie au cœur du vignoble.

Le Groupe SOFRALAB® en quelques chiffres

- 190** salariés
- 75** pays
- 11** laboratoires
- 45** millions d'€ de CA
- 4** marques leader
- 3** pôles d'expertise

Un groupe implanté dans le monde entier

- 47** pays
- 40%** du CA à l'export
- 4** marques



Notre offre Laboratoire

Le laboratoire d'Eguisheim fait parti des 11 laboratoires français du Groupe SOFRALAB®.
Notre laboratoire est accrédité COFRAC (Comité Français d'Accréditation)
et participe également à des contrôles inter-laboratoires.

Nous réalisons :

- Des analyses moûts et vins
- Des analyses concours, agréments, export
- Des analyses microbiologiques
- Des dégustations par nos œnologues expérimentés.

Avec le Groupe SOFRALAB® vous avez la possibilité de bénéficier d'un **forfait analyses/conseil**.

Nous vous accompagnons également sur la réalisation de votre remuage. Nous pouvons mener des études sur vos cycles de remuage via l'outil Remulab® afin de les optimiser au mieux.

Depuis 2021, le Groupe SOFRALAB® a acquis les Laboratoires OCEANIA.

Ce laboratoire de référence pour l'analyse des liquides issus de l'agroalimentaire, nous permet de développer les analyses fines et est un appui certain pour le développement de notre marque d'agro-œnologie raisonnée OENOTERRIS®. Il vient compléter notre offre proposée par l'ensemble des laboratoires du Groupe SOFRALAB®.



ACCREDITATION N°1-0658 (MAGENTA-CHAMPAGNE)
ACCREDITATION N°1-1422 (COBMONTRÉUIL-CHAMPAGNE)
ACCREDITATION N°1-1534 (BAR SUR SEINE-CHAMPAGNE)
ACCREDITATION N°1-0841 (EGUISHEIM-ALSACE)
ACCREDITATION N°1-5935 (MONTAGNAC-LANGUEDOC-ROUSSILLON)
ACCREDITATION N°1-1788 (OCEANIA-DOLÉ)
ACCREDITATION N°1-0959 (OCEANIA-VALLET)
ACCREDITATION N°1-0583 (SBO-BOURG SUR GIRONDE)
ACCREDITATION N°1-6102 (OENOVISONS-VILLIE-MORGON)
**PORTÉES DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR**



11 laboratoires
80 personnes
Analyses fines



Notre force : le conseil œnologique

Véritable pilier et force chez SOFRALAB®, nous accompagnons nos clients grâce à un conseil technique personnalisé réalisé par des œnologues reconnus qui vous apporteront leur savoir-faire, leurs compétences et leur rigueur. Passionnés par l'œnologie, nos équipes sont composées de profils complémentaires, diversifiés et sont capables de répondre à l'ensemble des

**confiance
accompagnement
personnalisé**

thématiques de l'œnologue de la vigne à la cave et de développer une réflexion propre à chaque millésime. Véritables partenaires, ils soutiennent et accompagnent les clients tout au long du processus de création de leur vin.

Nous misons sur la relation de confiance qui liera notre client et l'œnologue, pour mettre en place un accompagnement technique sur-mesure.

Notre offre Prestations

Créé en 2015, l'agence d'Alsace propose à Colmar la prestation clé en mains* de votre vin de base jusqu'à la bouteille dégorgée pour élaborer vos Crémants et Méthode Traditionnelle.

En perpétuel développement, notre prestation située dans le cœur de l'Alsace avec un bâtiment de plus de 1700 m² climatisé est doté :

- D'un cellier de stockage séparé en lumière ambrée pour éviter les goûts de lumière
- D'un stock moyen de 800 000 bouteilles gérés en 180 lots
- De Gyporalettes®, permettant ainsi le remuage automatisé

* site et process agréé Ecocert.

Une offre personnalisée à 100% !

- Enlèvement des vins de base en camion-citerne inclus pour le tirage et possibilité de dégorgement en plusieurs lots en fonction de vos besoins
- Réception à partir de 10 hL
- De la bouteille 75 cL Champenoise au Jéroboam vert, cannelle, ébène, blanche ou bouteille spéciale format cru de France
- Garantie de la traçabilité, marquage laser sur chaque bouteille
- Gestion administrative douanière et registres de cave faits par nos soins
- Accompagnement dans vos choix techniques pour la date de récolte, le choix des parcelles, le pressurage et la vinification du vin de base
- Accompagnement dans l'élaboration de vos recettes de liqueur de dégorgement
- Comprend l'ensemble des matières sèches et tous les moyens techniques et humains à sa réalisation
- Possibilité de filtration tangentielle des vins



GROUPE
 SOFRALAB

SAS SOFRALAB®

14, rue du 1^{er} R.E.C

68420 EGUISEIM - France

Tél. : 03 89 20 16 95

www.sofralab.com

