

# GUIDE

## D'ACCOMPAGNEMENT POUR L'ANALYSE DE BOISSONS ALCOOLIQUES

PRODUCTEURS DU TERROIR QUÉBÉCOIS – DÉTENTEURS D'UN PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE



## TABLE DES MATIÈRES

1. OBJECTIF	p.3
2. GUIDE POUR REMPLIR LE FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSE	
Section A – Renseignements	p.4
Section B – Instructions	p.4
Section C – Cocher une case dans chacune des trois (3) sections	p.5
Section D – Cocher analyses(s) demandée(s)	p.6
Section E – Commentaires/Requêtes spéciales/Questions	p.6
3. LES PARAMÈTRES ANALYTIQUES POUVANT FIGURER SUR UN CERTIFICAT D'ANALYSE	p.7
4. ANNEXES :	
ANNEXE A – DÉNOMINATIONS DES PRODUITS	p.8-9
ANNEXE B – STABILISATION DE L'ÉCHANTILLON À RISQUE DE FERMENTER	p.10
ANNEXE C – ÉCHANTILLON MUTÉ AU SO <sub>2</sub>	p.11
ANNEXE D – LETTRE AUX PRODUCTEURS DU TERROIR	p.12
ANNEXE E – FOIRE AUX QUESTIONS	p.13

## **1. OBJECTIF**

La Société des alcools du Québec (SAQ) offre les services analytiques de son laboratoire aux producteurs du terroir québécois, et ce, sans frais. Elle vise ainsi à aider ces derniers dans les diverses étapes de l'élaboration et de la mise en marché de leurs boissons alcooliques produites sous le permis artisanal. Dans certains cas, le chimiste de la Gestion de la qualité de la SAQ peut émettre une interprétation et des recommandations. Il demeure néanmoins que l'interprétation des résultats incombe au producteur. Cependant, il est fortement suggéré de faire appel à un service œnologique.

Ce guide a donc été spécialement créé pour les producteurs du terroir québécois afin de les accompagner dans les différentes étapes de l'analyse d'un produit.

## 2. GUIDE POUR REMPLIR LE FORMULAIRE DE DEMANDE D'ANALYSE

### SECTION A - Renseignements (Il est obligatoire de remplir tous les champs)

<b>Identification échantillon :</b>	Mention qui sert à distinguer les échantillons. Cette mention doit aussi figurer sur le contenant de l'échantillon.
<b>Dénomination produit :</b>	Le produit doit correspondre à l'une des dénominations qui se trouvent dans la section « ANNEXE A – DÉNOMINATIONS DES PRODUITS ». La liste n'est pas exhaustive donc si le produit ne figure pas dans la liste, merci d'inscrire « AUTRE » suivi d'une dénomination proposée. La fabrication du produit doit être autorisée sous votre permis artisanal.
<b>Code article SAQ (si applicable) :</b>	Ce numéro est obligatoire <u>uniquement</u> pour les produits commercialisés à la SAQ et pour lesquels un bon de commande a été émis.
<b>Nom entreprise :</b>	Nom de commerce qui correspond au permis artisanal émis par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).
<b>N° de permis RACJ :</b>	Numéro de permis artisanal qui a été utilisé pour la fabrication du produit.
<b>N° de téléphone :</b>	Numéro de téléphone de la personne responsable avec qui communiquer.
<b>Adresse courriel :</b>	Les rapports d'analyses seront envoyés à l'adresse courriel indiquée.
<b>Demande effectuée par :</b>	Nom de la personne responsable.
<b>Date d'échantillonnage :</b>	Date à laquelle l'échantillon a été prélevé par la personne responsable.

### SECTION B – Instructions

Vous avez l'obligation de vous assurer du respect de toutes les conditions énoncées dans cette section afin de permettre un traitement efficace de votre demande. Pour les échantillons qui ne répondent pas aux conditions mentionnées, le Service de la gestion de la qualité se réserve le droit de ne pas procéder à l'analyse; vous en serez alors avisé. Les contenants de plastique avec bouchon vissé de type Naya ou Coca-Cola ne sont pas permis en raison du risque potentiel d'explosion en cas d'une fermentation en bouteille. L'utilisation de contenants en verre est recommandée (voir ANNEXE D – LETTRE AUX PRODUCTEURS DU TERROIR).

- Tout échantillon doit être limpide et exempt de dépôt.
- Tout échantillon doit être stabilisé afin d'éliminer le risque d'une fermentation en bouteille (voir ANNEXE B – STABILISATION DE L'ÉCHANTILLON À RISQUE DE FERMENTER)

**SECTION C – Cocher une case dans chacune des trois (3) sections**

<p><b><u>Section 1</u></b></p> <p><b>Étape de production</b></p>	<p><b>Produit en élaboration</b></p>	<p>Produit qui se trouve encore en cuve et dont la fermentation est achevée, mais n'a pas encore subi de traitement œnologique (clarification, décantation, etc.).</p>
	<p><b>Produit fini (en cuve)</b></p>	<p>Produit qui se trouve encore en cuve et dont la fermentation est achevée. Le produit est essentiellement prêt à être filtré et embouteillé.</p>
	<p><b>Produit fini (embouteillé)</b></p>	<p>Produit qui se trouve dans son contenant final et en état de commercialisation.</p>
	<p><b>Préexpédition SAQ</b></p>	<p>Produit qui se trouve dans son contenant final et commercialisé dans le réseau SAQ. Pour ce type d'échantillon, il faudra indiquer les mentions suivantes dans la section « E – Commentaires/Requêtes spéciales/Questions » du formulaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n° de bon de commande émis par la SAQ</li> <li>• n° de lot d'embouteillage</li> </ul> <p>Il faudra également inscrire le code article SAQ dans la section « A – Renseignements ».</p> <p>La conformité de l'analyse ne vous garantit pas une accélération de la mise en disponibilité de la commande.</p>
<p><b><u>Section 2</u></b></p> <p><b>Teneur en sucres (approximative)</b></p>		<p>Il est important d'inscrire la teneur en sucres résiduels afin de permettre une gestion optimale des analyses à effectuer.</p>
<p><b><u>Section 3</u></b></p> <p><b>Méthode de stabilisation de l'échantillon</b></p>		<p>Il est important de stabiliser l'échantillon afin d'éviter le risque d'une fermentation en bouteille (Voir ANNEXE B – STABILISATION DE L'ÉCHANTILLON À RISQUE DE FERMENTER). Si aucune stabilisation n'a eu lieu, vous devez fournir des explications dans la section « E – Commentaire/Requêtes spéciales/Question » pour justifier pourquoi l'échantillon n'a pas été stabilisé. Dans une telle situation, la SAQ se réserve le droit de ne pas procéder aux analyses.</p>

## SECTION D – Cocher analyse(s) demandée(s)

Pour chacune des étapes de production, voici les analyses que vous pouvez demander :

<b>Produit en élaboration</b>	% alc./vol. , sucres, acidité totale, acidité volatile, SO <sub>2</sub> libre, SO <sub>2</sub> total.
<b>Produit fini (en cuve)</b>	Toutes les analyses sauf « levures » (voir liste à la section 3). Pour la demande d'analyse « levures », vous devez justifier votre demande dans la section « E – Commentaire/Requêtes spéciales/Question » du formulaire.
<b>Produit fini (embouteillé)</b>	Toutes les analyses (voir liste à la section 3).
<b>Préexpédition SAQ</b>	Toutes les analyses <u>obligatoirement</u> (voir liste à la section 3).

- Le chimiste responsable se réserve le droit d'ajouter des analyses supplémentaires, s'il le juge nécessaire. Le fournisseur en sera avisé lors de l'émission du rapport d'expertise.
- Le fournisseur peut demander des analyses supplémentaires, mais il doit justifier la demande dans la section « E – Commentaire/Requêtes spéciales/Question ». La demande sera alors évaluée par le chimiste responsable.
- Tout échantillon soumis pour analyse doit être limpide, exempt de dépôt et stable au niveau microbiologique.

## SECTION E – Commentaires/Requêtes spéciales/Questions

Cette section est facultative. Cependant, dans certains cas, l'information fournie peut favoriser une gestion optimale des analyses. Cette section vous permet :

- de demander l'émission d'un « certificat d'analyse pour exportation ». Dans ce cas, il est de votre responsabilité de fournir des échantillons de type « Produit fini (embouteillé) » ou « Préexpédition SAQ ». Vous devez obligatoirement inscrire la mention « Analyse pour certificat d'exportation » et inscrire le numéro de lot de production. Pour un produit millésimé, il faut aussi inscrire le millésime si l'étiquette commerciale ne figure pas sur l'échantillon. La présence de l'étiquette commerciale n'est pas obligatoire, mais préférable.
- de demander des analyses particulières.
- d'inscrire le n° de lot et n° de bon de commande pour les produits « Préexpédition SAQ ».
- d'inscrire des commentaires ou questions.

### 3. LES PARAMÈTRES ANALYTIQUES POUVANT FIGURER SUR UN CERTIFICAT D'ANALYSE

PARAMÈTRES ANALYTIQUES		UNITÉS
% alc./vol.		% alc./vol.
Masse volumique (« Density »)		g/cm <sup>3</sup>
Solides totaux		g/L
pH		-
Sucres		g/L
SO <sub>2</sub> libre		mg/L
SO <sub>2</sub> total		mg/L
Acidité volatile		g/L (exprimée en acide sulfurique)
Acidité totale		g/L (exprimée en acide sulfurique)
Acide sorbique		mg/L
Cyanures		µg CN/L
Levures		UFC/L
Métaux	Calcium	mg/L
	Sodium	mg/L
	Potassium	mg/L
	Aluminium	mg/L
	Fer	mg/L
	Manganèse	mg/L
	Nickel	mg/L
	Cuivre	mg/L
	Zinc	mg/L
	Arsenic	mg/L
	Cadmium	mg/L
Plomb	mg/L	
Composés organiques volatils	Acétaldéhyde	mg/L
	Acétate d'éthyle	mg/L
	Méthanol	mg/L
	Propanol-1	mg/L
	Iso-butanol	mg/L
	Butanol-1	mg/L
	Méthyl-2-butanol-1 + Méthyl-3-butanol-1	mg/L
	Acétoïne	mg/L
Lactate d'éthyle	mg/L	

À noter que la SAQ se réserve le droit de modifier cette liste.

## ANNEXE A – DÉNOMINATIONS DES PRODUITS

NOTE : lorsque le produit est effervescent, la méthode de prise de mousse doit être indiquée après la dénomination en utilisant l'une des quatre (4) mentions suivantes:

- ✓ pétillant traditionnel
- ✓ mousseux traditionnel
- ✓ pétillant gazéifié
- ✓ mousseux gazéifié

MATIÈRE PREMIÈRE	DÉNOMINATION
RAISIN	VIN
	VIN LIQUOREUX
	VIN DE GLACE
	VIN DE VENDANGE TARDIVE
	VIN DE VENDANGE D'HIVER
	VIN PASSÉRILLÉ
	VIN DOUX
	VIN DE POURRITURE NOBLE
	VIN AROMATISÉ
	VIN FORTIFIÉ
	VIN APÉRITIF
	MISTELLE DE RAISIN
	CRÈME DE RAISIN
	LIQUEUR DE RAISIN
POMME	CIDRE
	CIDRE LÉGER
	CIDRE FORT
	CIDRE DE GLACE
	CIDRE LIQUOREUX
	CIDRE DE FEU
	CIDRE DOUX NATUREL
	CIDRE BOUCHÉ
	CIDRE BOUCHÉ SUR LIE
	CIDRE BOUCHÉ TRADITIONNEL
	CIDRE AROMATISÉ
	AMBRE DU QUÉBEC
	CIDRE APÉRITIF
	COCKTAIL AU CIDRE
	MISTELLE DE POMME
	MISTELLE DE POMME AROMATISÉE
LIQUEUR DE POMME	



POIRE	VIN DE POIRE (POIRÉ)
	POIRÉ LIQUOREUX
	POIRÉ DE GLACE
	POIRÉ FORTIFIÉ
	MISTELLE DE POIRE
	CRÈME DE POIRE
	LIQUEUR DE POIRE
FRUIT (AUTRE QUE RAISIN, POMME OU POIRE)	VIN DE (NOM DU FRUIT)
	VIN DE (NOM DU FRUIT) LIQUOREUX
	VIN DE (NOM DU FRUIT) FORTIFIÉ
	MISTELLE DE (NOM DU FRUIT)
	CRÈME DE (NOM DU FRUIT)
	LIQUEUR DE (NOM DU FRUIT)
MIEL	VIN DE MIEL (HYDROMEL)
	HYDROMEL LIQUOREUX
	HYDROMEL FORTIFIÉ
	MISTELLE DE MIEL
	CRÈME DE MIEL
	LIQUEUR DE MIEL
ÉRABLE	VIN D'ÉRABLE
	VIN D'ÉRABLE LIQUOREUX
	VIN D'ÉRABLE FORTIFIÉ
	MISTELLE D'ÉRABLE
	CRÈME D'ÉRABLE
	LIQUEUR D'ÉRABLE

## **ANNEXE B – STABILISATION DE L'ÉCHANTILLON À RISQUE DE FERMENTER**

L'échantillon est considéré stable si l'une des conditions suivantes est satisfaite :

- Filtration stérile (porosité minimale de 0.45 µm ou microns).
- Mutage au SO<sub>2</sub> (ajout important de SO<sub>2</sub>). Voir procédure ANNEXE C – ÉCHANTILLON MUTÉ AU SO<sub>2</sub>. Seulement l'analyse du % alcool sera effectuée pour un échantillon muté au SO<sub>2</sub>.
- L'échantillon contient au moins 15% alc./vol.
- L'échantillon contient moins de 4 g/L de sucres.
- Entreposage au froid (0°C). Nous suggérons de ne pas utiliser ce type de stabilisation, car il est difficile de garantir le maintien de la basse température tout au long du transfert du produit en partance du producteur jusqu'au laboratoire de la SAQ.

## **ANNEXE C – ÉCHANTILLON MUTÉ AU SO<sub>2</sub>**

### Analyse éligible : % alcool seulement

- L'échantillon est considéré comme étant muté au SO<sub>2</sub> si la teneur en SO<sub>2</sub> total > 600 mg/L (ajouter au moins 1 g de metabisulfite de potassium par litre d'échantillon soumis et bien agiter pour dissoudre).
- Un minimum de 200 ml d'échantillon est requis pour effectuer l'analyse.
- Merci d'indiquer dans la section « E – Commentaires/Requêtes spéciales/Questions » du formulaire la mention « Échantillon à risque de fermentation. Muté au SO<sub>2</sub> pour analyse % alcool ».

## ANNEXE D – LETTRE AUX PRODUCTEURS DU TERROIR



Montréal, le 3 février 2014

À tous les producteurs des terroirs,

Madame, Monsieur,

Faisant suite à des problématiques pouvant générer un risque pour la sécurité de nos employés, nous désirons vous informer que de nouvelles directives seront mises en place au laboratoire de la Société des alcools du Québec concernant les échantillons qui nous sont acheminés pour analyse.

Ainsi, à partir du 1<sup>er</sup> avril 2014 :

- Les échantillons acheminés pour analyse devront correspondre à des produits stables. Il pourrait, par exemple s'agir de produits finis et prêts à la commercialisation ou encore de liquides dont la fermentation est terminée.
- Les échantillons devront être limpides et exempts de dépôts. Il pourrait s'agir d'un produit ayant été filtré ou soutiré ou encore d'un prélèvement de surnageant.
- Seuls les contenants de verre seront acceptés.

Dans l'éventualité où ces conditions ne sont pas respectées, nous nous verrons dans l'obligation de disposer des contenants et, de ce fait, aucune analyse ne pourra être réalisée.

Nous vous remercions de votre collaboration et vous transmettons nos meilleures salutations,

Guylaine Trudeau  
Directrice  
Gestion de la qualité

Judith Vass  
Directrice  
Laboratoire

## ANNEXE E – FOIRE AUX QUESTIONS

### Pourquoi la SAQ a-t-elle refusé de faire certaines analyses demandées?

Les instruments analytiques du laboratoire de la SAQ sont conçus pour traiter des échantillons correspondant à des produits stables et finis et non des produits en élaboration. Pour cette raison, il est obligatoire de nous fournir des échantillons limpides et sans dépôt et traités de façon à ce qu'aucun microorganisme ne soit présent (stabilisé). De plus, la SAQ se réserve le droit de refuser certaines demandes d'analyse si elle juge que la pertinence de l'analyse n'est pas justifiée (par exemple, l'analyse de levures pour un produit en élaboration).

### Quel est le délai pour recevoir les résultats des analyses?

Le délai d'analyse se situe généralement à un maximum de **10 jours ouvrables** à partir du moment où l'échantillon est reçu au laboratoire. Ce délai peut cependant varier en fonction du nombre d'analyses demandées ou si une reprise d'analyse est nécessaire.

### Pourquoi la SAQ exige-t-elle un numéro de lot lors d'une demande de certificat d'exportation?

Un pays importateur doit être en mesure de faire le lien entre le lot qu'il reçoit et les documents qui l'accompagnent comme, par exemple, le certificat d'exportation. Le profil d'analyse complet sera effectué par défaut. Les normes en vigueur au Canada seront appliquées pour émettre une expertise. Il y a certains pays qui n'autorisent pas l'ajout de certains intrants. Il est de votre responsabilité de vous informer auprès du pays importateur.

### Est-ce qu'une acceptation des résultats d'analyse pour un échantillon « Pré-expédition SAQ » garantie que la commande sera acceptée par la SAQ?

Non. L'échantillon « Préexpédition » a pour seul but d'éviter l'envoi d'une commande jugée non-conforme.

### Est-ce qu'il existe une version électronique du « Formulaire de demande d'analyse »?

Oui. La dernière version du « Formulaire de demande d'analyse » est en ligne dans le site [www.saq-b2b.com](http://www.saq-b2b.com) sous l'onglet *Politique et Normes*, section *Produits du Québec*. Il est à noter que le « Formulaire de demande d'analyse » peut être complété électroniquement et imprimé à partir du site Internet B2B.

### Pourquoi la SAQ refuse-t-elle des échantillons du produit en fermentation?

Un échantillon en fermentation est en évolution et les composés analysés varient donc au fil du temps. De ce fait, les résultats d'une analyse effectuée sur l'échantillon ne seront pas représentatifs du produit demeuré en cuve. De plus, un échantillon non stabilisé qui subit une fermentation en bouteille peut représenter un risque de sécurité pour les personnes qui le manipulent. Nous suggérons plutôt d'effectuer les analyses de base (% alcool, acidité volatile, acidité totale et densité) dans vos installations et de soumettre à la SAQ uniquement des échantillons dont la fermentation est achevée. En tout temps, l'échantillon soumis doit être limpide et stabilisé.