

Pour toute analyse, merci de compléter ce document et de nous le retourner rapidement.

<b>NOM / RAISON SOCIALE</b> (cachet de la société)	<b>Date</b>
	<b>Signature</b>

	Indiquer le nombre d'échantillons	Type d'analyse	Paramètres analysés
<b>VENDANGE</b>		<b>CMAT</b> (200ml) Contrôle de maturité	GF, TAV, TAV pro, AT, AV, pH, AM, A tart, Azote ammoniacal, Azote alpha aminé, Azote assimilable, Potassium, MV, Acide citrique, Delta C13, Glycérol, Ac. gluconique.
		<b>ACN</b> (200ml) (moût)	<b>CMAT + SO2 L, SO2 T.</b>
		<b>ACV</b> (200ml) (fermentation)	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, MV.
		<b>ACP</b> (200ml) (fin de vendange)	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, IPT, MV.
		<b>CTV</b> (200ml) Contrôle malo/sucres	GF, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, MV.
		<b>CTM</b> (200ml) Contrôle malo	AV, AM, AL, SO2 L, SO2 T.
<b>ELEVAGE</b>		<b>AC</b> (200ml) Contrôle cave	GF, TAV, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, CO2, IPT, SO2 Actif. Supplément : <input type="checkbox"/> Test protéique <input type="checkbox"/> Fer <input type="checkbox"/> Cuivre <input type="checkbox"/> Froid
		<b>ACNEG</b> (200ml) Analyse négoce	<b>AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges).</b>
		<b>AG1</b> (200ml) Agréage (1ech par page)	GF, TAV, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, CO2, IPT, SO2 Actif.
<b>STABILISATION/ CONDITIONNEMENT</b>		<b>COLL</b> (750ml) Collages	<b>AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Test de clarification et stabilisation.</b>
		<b>PREMISE</b> (750ml) Vérif. avant mise en bout.	<b>AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges), Tenue au froid.</b>
		<b>CO2/SO2</b> Ultime vérification prémise	GF, TAV, AV, pH, SO2 L, SO2 T, CO2, SO2 Actif.
		<b>DEPOT</b> (750ml) Dépôt	<b>AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Examen microscope.</b>
<b>ANALYSES CERTIFIANTES</b>		<b>IGP/AOP</b> (750ml) Analyse agrément	Paramètres selon cahier des charges. <b>(Remplir ENR 5.8/05)*</b>
		<b>EXPORT</b> (750ml) Analyse export	GF, TAV, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, CO2, MV, Extrait sec. Supplément : <input type="checkbox"/> Acide Sorbique <input type="checkbox"/> Fer <input type="checkbox"/> Cuivre <b>(Remplir ENR 5.8/10)*</b>
		<b>CTMISE</b> (Tiré-bouché) Contrôle après mise en bout.	<b>AC + TAV total, Intensité colorante, ± Fer.</b> <b>(Remplir ENR 5.8/11)*</b>
		<b>ENR</b> (750ml) Vin après enrichissement	GF, TAV, TAV total. <b>(Remplir ENR 5.8/09)*</b>
		<b>MCR</b> (750ml) Moûts concentrés rectifiés	Degré BRIX, TAV acquis, TAV en puissance. <b>(Remplir ENR 5.8/09)*</b>
	<b>Concours</b> (750ml) Analyse pour concours	<b>AC + TAV total, Intensité colorante, MV, ± Fer.</b> <b>(Remplir ENR 5.8/06)*</b>	
<b>ANALYSES UNIQUES</b>		<b>MICROBIO</b> (750ml)	<input type="checkbox"/> Observation microscopique <input type="checkbox"/> Brett <input type="checkbox"/> Germes totaux <input type="checkbox"/> Levain
		<b>Indice colmatage /filtrabilité</b> (750ml)	<input type="checkbox"/> 0,65 µm <input type="checkbox"/> 0,8 µm <input type="checkbox"/> 1,2 µm <input type="checkbox"/> 3 µm
		<b>AUTRES</b> (750ml)	<input type="checkbox"/> O2 dissous <input type="checkbox"/> Tenue au froid <input type="checkbox"/> Pinking <input type="checkbox"/> Test protéique <input type="checkbox"/> Test HCl <input type="checkbox"/> Test CMC <input type="checkbox"/> Essais de collage <input type="checkbox"/> Indice OTA <input type="checkbox"/> Hydromel ou Huile <input type="checkbox"/> Commentaires d'analyse et de dégustation <input type="checkbox"/> Autre : sur demande

\* téléchargeable sur le site internet