

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

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

	Indiquer le nombre d'échantillons	Type d'analyse	Paramètres analysés
VENDANGE		CMAT (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.
		ACN (200ml) (moût)	CMAT + SO2 L, SO2 T.
		ACV (200ml) (fermentation)	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, MV.
		ACP (200ml) (fin de vendange)	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, IPT, MV.
		CTV (200ml) Contrôle malo/sucres	GF, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, MV.
		CTM (200ml) Contrôle malo	AV, AM, AL, SO2 L, SO2 T.
ELEVAGE		AC (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
		ACNEG (200ml) Analyse négoce	AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges).
		AG1 (200ml) Agréage (1ech par page)	GF, TAV, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, CO2, IPT, SO2 Actif.
STABILISATION/ CONDITIONNEMENT		COLL (750ml) Collages	AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Test de clarification et stabilisation.
		PREMISE (750ml) Vérif. avant mise en bout.	AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges), Tenue au froid.
		CO2/SO2 Ultime vérification prémise	GF, TAV, AV, pH, SO2 L, SO2 T, CO2, SO2 Actif.
		DEPOT (750ml) Dépôt	AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Examen microscope.
ANALYSES CERTIFIANTES		IGP/AOP (750ml) Analyse agrément	Paramètres selon cahier des charges. (Remplir ANA ENR 03)*
		EXPORT (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 (Remplir ANA ENR 05)*
		CTMISE (Tiré-bouché) Contrôle après mise en bout.	AC + TAV total, Intensité colorante, ± Fer. (Remplir ANA ENR 06)*
		ENR (750ml) Vin après enrichissement	GF, TAV, TAV total. (Remplir ANA ENR 07)*
		MCR (750ml) Moûts concentrés rectifiés	Degré BRIX, TAV acquis, TAV en puissance. (Remplir ANA ENR 07)*
	Concours (750ml) Analyse pour concours	AC + TAV total, Intensité colorante, MV, ± Fer. (Remplir ANA ENR 04)*	
ANALYSES UNIQUES		MICROBIO (750ml)	<input type="checkbox"/> Observation microscopique <input type="checkbox"/> Brett <input type="checkbox"/> Germes totaux <input type="checkbox"/> Levain
		Indice colmatage /filtrabilité (750ml)	<input type="checkbox"/> 0,65 µm <input type="checkbox"/> 0,8 µm <input type="checkbox"/> 1,2 µm <input type="checkbox"/> 3 µm
		AUTRES (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