

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>

ANALYSES TECHNIQUES	Indiquer le nombre d'échantillons	Type d'analyse	Paramètres analysés
			<b>CMAT</b> (200ml) Contrôle de maturité
		<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>AC</b> (200ml) (vin fini)	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</b> (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges), Dénombrement par cytométrie des populations de levures et de bactéries.
		<b>COLL</b> (750ml) Collages	<b>AC + Fer, Cu, Test protéique</b> (blancs et rosés), Test de clarification et stabilisation.
		<b>PREMISE</b> (750ml) Analyse avant mise en bout.	<b>AC + Fer, Cu, Test protéique</b> (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges), Tenue au froid, Dénombrement par cytométrie des populations de levures et de bactéries.
		<b>CO2/SO2</b> Ultime vérification prémise	GF, TAV, AV, pH, SO2 L, SO2 T, CO2, SO2 Actif.

Analyses à rendre sous accréditation selon les modalités d'apposition de la marque COFRAC décrites dans le GEN REF 11

ANALYSES CERTIFIANTES		Type d'analyse	Paramètres analysés
		<b>IGP/AOP</b> (750ml) Analyse agrément	Paramètres selon cahier des charges. <b>(Remplir ANA ENR 03)*</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 ANA ENR 05)*</b>
		<b>CTMISE</b> (Tiré-bouché) Contrôle après mise en bout.	<b>AC + TAV total, Intensité colorante, ± Fer, Dénombrement</b> par cytométrie des populations de levures et de bactéries. <b>(Remplir ANA ENR 06)*</b>
		<b>ENR</b> (750ml) Vin après enrichissement	GF, TAV, TAV total. <b>(Remplir ANA ENR 07)*</b>
		<b>MCR</b> (750ml) Moûts concentrés rectifiés	Degré BRIX, TAV acquis, TAV en puissance. <b>(Remplir ANA ENR 07)*</b>
	<b>Concours</b> (750ml) Analyse pour concours	<b>AC + TAV total, Intensité colorante, MV, ± Fer.</b> <b>(Remplir ANA ENR 04)*</b>	

AUTRES ANALYSES		Type d'analyse	Paramètres analysés
		<b>MICROBIO</b> (750ml)	<input type="checkbox"/> Culture Brett <input type="checkbox"/> Culture Germes totaux <input type="checkbox"/> Levain <input type="checkbox"/> Observation
		<b>CYTOMETRIE</b> (200 ml)	<input type="checkbox"/> Cyto Brett <input type="checkbox"/> Cyto 9 vrac (dénombrement levures et bactéries sur vin en cuve) <input type="checkbox"/> Cyto 9 condi (dénombrement levures et bactéries sur vin conditionné)
		<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> (750 ml)	<input type="checkbox"/> O <sub>2</sub> dissous <input type="checkbox"/> Pinking <input type="checkbox"/> Commentaires d'analyse et de dégustation <input type="checkbox"/> Test protéique <input type="checkbox"/> Test HCl <input type="checkbox"/> Tenue au froid <input type="checkbox"/> Test CMC/Polyaspartate <input type="checkbox"/> Dépôt (AC + Fer, Cu, Test protéique (blanc/rosé), examen microscopique) <input type="checkbox"/> <b>AC Bière</b> <input type="checkbox"/> <b>AC Huile</b> <input type="checkbox"/> <b>AC Huile (+ dégustation)</b> <input type="checkbox"/> Autres :	

\* téléchargeable sur le site internet