

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
	ANALYSES TECHNIQUES		CMAT (200ml) Contrôle de maturité
		ACN (200ml) Moût non fermenté	CMAT + SO2 L, SO2 T.
		ACV (200ml) Moût en fermentation >1000	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, MV.
		ACP (200ml) Moût en fermentation <1000	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, IPT, MV.
		AC (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
		ACNEG (200ml) Analyse négoce	AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges), Dénombrement par cytométrie des populations de levures et de bactéries.
		COLL (750ml) Collages	AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Test de clarification et stabilisation.
		PREMISE (750ml) Analyse avant mise en bout.	AC + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges), Tenue au froid, Dénombrement par cytométrie des populations de levures et de bactéries.
	CO2/SO2 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		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, Dénombrement par cytométrie des populations de levures et de bactéries. (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)*

* téléchargeable sur le site internet

AUTRES ANALYSES		MICROBIO (750ml)	<input type="checkbox"/> Culture Brett <input type="checkbox"/> Culture Germes totaux <input type="checkbox"/> Levain <input type="checkbox"/> Observation
		CYTOMETRIE (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)
		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 (750 ml)	<input type="checkbox"/> O ₂ 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"/> AC Bière <input type="checkbox"/> AC Huile <input type="checkbox"/> AC Huile (+ dégustation) <input type="checkbox"/> Autres :