

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



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

	Indiquer le nombre d'échantillons	Type d'analyse	Paramètres analysés
ANALYSES TECHNIQUES		<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 non fermenté	<b>CMAT</b> + SO2 L, SO2 T.
		<b>ACV</b> (200ml) Moût en fermentation >1000	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, MV.
		<b>ACP</b> (200ml) Moût en fermentation <1000	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 L, SO2 T, IPT, 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</b> + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Intensité colorante (rouges), Dénombrement par cytométrie des populations de levures et de bactéries.
		<b>COLL</b> (750ml) Collages	<b>AC</b> + Fer, Cu, Test protéique (blancs et rosés), Test de clarification et stabilisation.
		<b>PREMISE</b> (750ml) Analyse avant mise en bout.	<b>AC</b> + Fer, Cu, Test protéique (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.	

j'autorise le laboratoire à rendre ces analyses *non conformes au référentiel d'accréditation et donc non couvert par les accords de reconnaissance internationaux. Ces bulletins ne porteront donc pas le logo COFRAC.*

AUTRES ANALYSES		<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"/> Test protéique <input type="checkbox"/> Test HCl <input type="checkbox"/> Commentaires d'analyse et de dégustation <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 :