

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	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 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.	

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		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"/> 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 simple (AC + NTU, examen microscopique) <input type="checkbox"/> Expertise dépôt (AC+ NTU + examen microscopique et toutes analyses microbiologiques et physico-chimiques nécessaires à l'identification du dépôt) <input type="checkbox"/> AC Bière <input type="checkbox"/> AC Huile <input type="checkbox"/> AC Huile (+ dégustation) <input type="checkbox"/> Autres :