

RAISON SOCIALE / NOM

DATE

SIGNATURE

Pour toute analyse certifiante, merci de compléter la fiche de demande spécifique disponible à l'accueil du laboratoire ou sur notre site internet.

☐ 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.

Le client reconnaît accepter nos conditions générales de vente à disposition sur notre site interne www.labonatoli.fr

TYPE D'ANALYSE	PARAMETRES	Nombre d'échantillons
CMAT (250 ml) Contrôle de maturité	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, Acide tartrique, azote ammoniacal, azote alpha aminé, azote assimilable, potassium, MV, acide citrique, glycérol, acide gluconique, delta C13	
ACN (250 ml) Moût non fermenté	CMAT + SO2 total, SO2 libre	
ACV (250 ml) Mout d>1000	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 total, SO2 libre, MV	
ACP (250 ml) Vin nouveau d<1000	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 total, SO2 libre, IPT, MV	
AC (250ml) Vin fini	GF, TAV, TAV pro, AV, AT, pH, AM, AL, SO2 total, SO2 libre, CO2, IPT, SO2 actif Supplément: ☐ test protéique. ☐ Fer. ☐ Cuivre. ☐ Tenue au froid	
AC NO LOW (250 ml) Boisson à base de vin (TAV < 8%)	GF, TAV, AV, AM, AL, SO2 total, SO2 libre	
ACNEG (250ml) Analyse négoce	AC + fer, Cuivre, test protéique (blanc, rosé), intensité colorante (rouge), dénombrement par cytométrie des populations de levures et bactéries	
COLLAGE (750 ml)	AC + Fer, cuivre, test protéique (blanc, rosé), test de clarification et stabilisation	
PREMISE (750 ml) Analyse avant mise en bouteille	AC + fer, Cuivre, test protéique (blanc, rosé), intensité colorante (rouge), tenue au froid, dénombrement par cytométrie des populations de levures et bactéries	
CO2/SO2 (20ml) Ultime vérification prémise	GF, TAV, AV, pH, SO2 total, SO2 libre, CO2, SO2 actif	

ANALYSES DIVERSES

Pour les demandes autres que nos bilans principaux, merci d'indiquer dans le tableau ci-contre l'analyse(s) à effectuer en se référant au code du listing suivant:

Microbiologie	stabilité	autres	Référence échantillon	Code analyse
1. Culture brettanomyces	7. Test protéique	12. Turbidité		
2. Culture germes totaux	8. Tenue au froid	13. O2 dissous		
3. Cytométrie Brett	9. Checkstab	14. Suppression		
4. Cytométrie 3D vrac	10. Pinking	15. Indice de filtrabilité		
5. Cytométrie 3D conditionné	11. HCl	Seuil de coupure:		
6. Phénols traces		16 ; valeurs énergétiques		
		17 : grapetrack		