



ENREGISTREMENT

ENR 5.8/07
Indice G

FICHE DE DEMANDE D'ANALYSE

Page 2/2

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

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

Bilan analytique		Abréviation	Sucres	TAV	TAV probable	Acidité Totale	pH	Acidité Volatile	SO2 L+T	Acide Malique	Acide Lactique	CO2	Protéines	Fer	Cuivre	Intensité Colorante	Polyphénols totaux	Tenue au Froid	Acide sorbique	Acide Tartrique	Masse Volumique	Azote assimilable	Potassium	Extrait sec	Essais collage (2)	Examen microscope	Volume échant. Minimum (ml)	Nombre d'échantillons																					
ANALYSE CLASSIQUE	Contrôle maturité	CMAT																								100																							
	Analyse de moût	ACN																									100																						
	Contrôle AV/SO2	CT																									100																						
	Contrôle malo	CTM																									100																						
	Analyse complète	AC																									200																						
	Analyse complète vendanges	ACV																									200																						
AGREAGE	Agréage	AGR																									200																						
	Agréage CU	AGR +																									200																						
	Agréage CU PROT	AGR ++											°														200																						
	Agréage CU PROT FROID	AGR +++											°														200																						
STABILISATION	Analyse de Collage	COLL											°														750																						
	Analyse avant Mise	MISE											°															750																					
	Contrôle après Mise	CTMise																										750																					
	Analyse de dépôt	Dépôt											°															750																					
ANALYSE OFFICIELLE	MCR	MCR																										750																					
	Vin Enrichi	ENR																											750																				
	Contrôle IGP/AOP	IGP	Selon cahier des charges																																													750	
	Concours	CC																												750																			
	Export	Exp.																													750																		

° : vins blancs et rosés uniquement

Analyse particulière	Volume Minimum (ml)
<i>Brettanomyces</i>	750
Indice OTA	100
Indice de colmatage	750
Test de filtrabilité	750

Analyse particulière	Volume Minimum (ml)
Stabilité protéique	100
Essais de collage	750
Tenue au froid	100
Test HCl	100

Analyse particulière	Volume Minimum (ml)
Traitement ferrocyanure	750
Germes totaux	750
Turbidité	100
CO2 / SO2	100