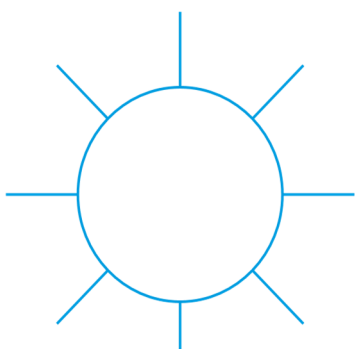




ZAEGEL œnologie

Laboratoire d'applications et d'analyses



Je demande que le rapport ne soit pas émis sous accréditation, et accepte qu'il ne soit par conséquent ni présumé conforme au référentiel d'accréditation ni couvert par les accords de reconnaissance internationaux.

DATE :

DOMAINE :

REF DU VIN :

COULEUR : Rouge Blanc Rosé

MILLESIME :

- Degré (TAV) Sucres (Glu/Fru)
 Acidité Volatile
 Acidité Totale pH
 FML, et si terminée : AV AT pH SO2T
 SO2 L SO2 T Sulfitage (libre + total)
 CO2 Fer Cuivre Turbidité
 Brett (q-PCR) Phénols volatils (ethyls + vinyls)

Stabilité protéique : Chaleur Bentotest

Stabilité tartrique (froid)

Préparation mise : TAV, Glu/Fru, AT, pH, FML, AV, CO2, SO2 libre et total

Vinifications :

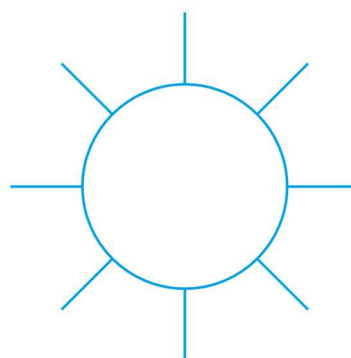
- Maturité / moût simple : AT, pH, malique, sucres, azote assimilable
 Maturité / mout complet : + tartrique, potassium
 Degré / sucre
 Analyse complète Fin de FA (Décuvage)

Autres :



ZAEGEL œnologie

Laboratoire d'applications et d'analyses



14 ROUTE NATIONALE - 21220 MOREY-SAINT-DENIS

laboratoire@zaegel.fr

Ligne laboratoire : 03 80 52 72 74

Merci d'indiquer ci-dessous si vous souhaitez une méthode d'analyse en particulier par paramètre. En l'absence de précision de votre part, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode d'analyses la plus appropriée (Méthodes, Incertitudes et Tarifs sont consultables au laboratoire).

Le laboratoire est susceptible d'effectuer certains paramètres en sous-traitance, détails dans la procédure PRO 12 consultable au laboratoire.

Sauf si précisé ci-dessous, le client autorise le laboratoire à effectuer d'autres analyses si cela est nécessaire à la vue des premiers résultats.

Remarques et précisions sur le vin (Présence d'acide ascorbique, vin chaptalisé... ?)