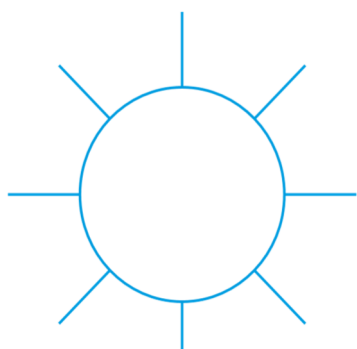


 **ZAEGEL** œnologie

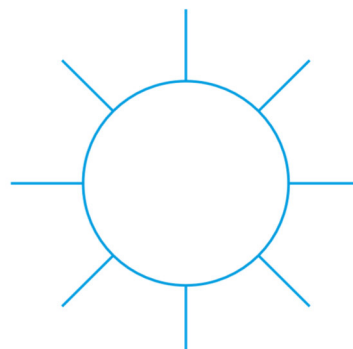
Laboratoire d'applications et d'analyses



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

DATE :**DOMAINE :****REF DU VIN :****MILLESIME :****COULEUR :** ☐ Rouge ☐ Blanc ☐ Rosé☐ 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)☐ Brett (PCR) ☐ Phénols volatils (ethyls + vinyls)☐ Protéines à la chaleur ☐ Stabilité tartrique (froid)☐ CO2 ☐ Turbidité ☐ Dégustation☐ 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 : TAV, Glu/Fru, AT, pH,
FML, AV**Autres :** **ZAEGEL** œnologie

Laboratoire d'applications et d'analyses



Morey-Saint-Denis :

☎ : 03 80 52 72 74 ✉ : laboratoire@zaegel.fr

Chassagne-Montrachet :

☎ : 03 45 42 12 84 ✉ : labo.chassagne@zaegel.fr

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... ?)