

**ETIQUETTE BLEUE**

**MATURITE et JUS**

MATURITE PHENOLIQUE Méthode CASV Vol min : 300 baies	Rouge
Degré probable *	
Sucre	
Ac Totale	
PH	
Ac malique	
Azote assimilable	
IPT	
Anthocyanes	
Tanins *	
Rapport Tanins / Antho *	
Poids de 100 baies	
Indice Maturité *	
Extraction	

MATURITE TECHNOLOGIQUE sur jus Vol min : 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé
Degré probable *			
Sucre			
Ac Totale			
PH			
Ac malique			
Indice Maturité *			

BILAN ENCUVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé	Liq
Degré probable *				
Sucre				
Ac Totale				
PH				
AV				
AM				
Azote Assimilable				
Indice Maturité *				
SO2T				

**FERMENTS (Densité ≥1001)**

BILAN FA 1 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
TAV				
Sucre				
Glucose/ Fructose				

BILAN FA 2 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
TAV				
Sucre				
Glucose/ Fructose				
AV				

BILAN FA 3 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
TAV				
SUCRE				
Glucose/ Fructose				
Ac Totale				
PH				
AV				
AM				

BILAN ENSEMENCEMENT BACTERIES Vol min 250 ml	Rouge	Blanc
TAV		
PH		
SO2L		
SO2T		

**FIN FERMENTATION (Densité < 1000)**

BILAN Fin FA Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
TAV				
Glucose/ Fructose				
AV				

BILAN MALO Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			
Ac lactique * (à titre indicatif)			

BILAN Fin FA Complet	Rouge	Blanc	Rosé
TAV			
Glucose/ Fructose			
Ac totale			
Ac Volatile			
PH			
Ac malique			
Ac lactique * (à titre indicatif)			

\* Paramètre gratuit

**ETIQUETTE BLANCHE**

**VINS FINIS (FA TERMINEE)**

<b>BILAN MALO</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			
Ac lactique * (à titre indicatif)			

<b>BILAN ELEVAGE</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell
AV				
SO2 L				

<b>BILAN ELEVAGE +</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell
AV				
SO2 L				
SO2 T				

<b>BILAN SO<sub>2</sub> ACTIF</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell
Ac Volatile				
PH				
SO <sub>2</sub> ACTIF *				
SO2L				
SO2T				

<b>BILAN SULFITE</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell
TAV				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac Malique				
SO <sub>2</sub> ACTIF *				
SO2L				
SO2T				

<b>BILAN MISE</b> Vol min 750 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell
Masse Vol				
Extrait sec *				
TAV				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac malique				
SO <sub>2</sub> ACTIF *				
SO2L				
SO2T				
CO2				
FER				
CUIVRE				
Turbidité				
Protéine (dose bentonite)				
Calcium				
ICM				
Protéine (Test stabilité) *				

<b>BILAN QUALI-BORDEAUX</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell
TAV				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH *				
Ac Malique				
SO2L				
SO2T				
ICM				

**FICHE EXPORT**

<b>BILAN EXPORT</b> 1 Bouteille avec étiquette	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell	Effervescent
Masse Vol					
Extrait Sec *					
TAV					
Glucose/ Fructose					
Ac totale					
Ac Volatile					
PH					
Ac Malique					
SO2L					
SO2T					
Ac Sorbique					
Fer					
Cuivre					
ICM					
Suppression (Effervescent)					

\* Paramètre gratuit