

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)

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

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

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

BILAN SO₂ ACTIF Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell
Ac Volatile				
PH				
SO ₂ ACTIF *				
SO2L				
SO2T				

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

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

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

FICHE EXPORT

BILAN EXPORT 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