


Rappels

Comment bien compléter les étiquettes qui accompagnent vos échantillons - **N'oubliez aucune coche.**

Précisions importantes pour un commentaire adapté

Vérifier l'indication de vos coordonnées et **COCHEZ LA COULEUR**

 **oenocentres**

N° Adhérent :1.....
 Nom : ...DUPONT.....

Référence :	Rouge <input checked="" type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Clairet <input type="checkbox"/> Blanc sec <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux <input type="checkbox"/>	
BIO <input type="checkbox"/> THERMO <input checked="" type="checkbox"/> Sous Marc <input type="checkbox"/> Ecoulé <input type="checkbox"/> Sur Lies <input type="checkbox"/>		
Appellation :	Millésime :	Volume :
Divers :		

MATURITE : = prélèvement de maturité

Maturité Techno : Degré prob., Sucres, AT, pH, AM

AVANT FERMENTATION : = moût vendangé

Encuvage : Sucres, Degré prob., AT, pH, Azote assimilable, SO2 Total, AM

Encuvage Liq. : Sucres, Degré prob., AV, Azote Ass.

EN FERMENTATION (densité SUPERIEURE à 1001)

FA 1 : Alcool, Sucres

FA 2 : Alcool, Sucres, AV

FA 3 : Alcool, Sucres, AV, AT, pH, AM

FIN DE FA (densité INFÉRIEURE à 1001) :

Fin FA : Alcool, Glucose-Fructose, AV

Malo : AM, AV, AT, pH, AL*

Fin FA complet : Alcool, Glucose-Fruct. AV, AT, pH, AM (sur rouge), AL*

Analyses complémentaires :

Turbidité Azote Assimilable Test Mutage (dose SO2)

SO2 libre Glucose-Fructose Acide malique

SO2 total Acidité Volatile Protéines

Tanins-Anthocyanes-IPT Maturité Phénolique

Autres :

Renseignement indispensable pour déterminer la bonne méthode d'analyse

POUR TOUTE ANALYSE RENSEIGNER OBLIGATOIREMENT

DENSITE :

à titre indicatif dans bilan sur rouge

Attention
Liq. =
Liqueux

Si vous ne souhaitez pas de bilan mais uniquement des analyses complémentaires, **entourez le stade du vin** qui définit les méthodes d'analyses