

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

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

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 INFERIEURE 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*

**POUR TOUTE ANALYSE
RENSEIGNER
OBLIGATOIREMENT**

DENSITE :

* à titre indicatif dans bilan sur rouge

Analyses complémentaires :

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Turbidité | <input type="checkbox"/> Azote Assimilable | <input type="checkbox"/> Test Mutage (dose SO2) |
| <input type="checkbox"/> SO2 libre | <input type="checkbox"/> Glucose-Fructose | <input type="checkbox"/> Acide malique |
| <input type="checkbox"/> SO2 total | <input type="checkbox"/> Acidité Volatile | <input type="checkbox"/> Protéines |
| <input type="checkbox"/> Tanins-Anthocyanes-IPT | <input type="checkbox"/> Maturité Phénolique | |
| <input type="checkbox"/> Autres : | | |

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

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

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 INFERIEURE 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*

**POUR TOUTE ANALYSE
RENSEIGNER
OBLIGATOIREMENT**

DENSITE :

* à titre indicatif dans bilan sur rouge

Analyses complémentaires :

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Turbidité | <input type="checkbox"/> Azote Assimilable | <input type="checkbox"/> Test Mutage (dose SO2) |
| <input type="checkbox"/> SO2 libre | <input type="checkbox"/> Glucose-Fructose | <input type="checkbox"/> Acide malique |
| <input type="checkbox"/> SO2 total | <input type="checkbox"/> Acidité Volatile | <input type="checkbox"/> Protéines |
| <input type="checkbox"/> Tanins-Anthocyanes-IPT | <input type="checkbox"/> Maturité Phénolique | |
| <input type="checkbox"/> Autres : | | |

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

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

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 INFERIEURE 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*

**POUR TOUTE ANALYSE
RENSEIGNER
OBLIGATOIREMENT**

DENSITE :

* à titre indicatif dans bilan sur rouge

Analyses complémentaires :

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Turbidité | <input type="checkbox"/> Azote Assimilable | <input type="checkbox"/> Test Mutage (dose SO2) |
| <input type="checkbox"/> SO2 libre | <input type="checkbox"/> Glucose-Fructose | <input type="checkbox"/> Acide malique |
| <input type="checkbox"/> SO2 total | <input type="checkbox"/> Acidité Volatile | <input type="checkbox"/> Protéines |
| <input type="checkbox"/> Tanins-Anthocyanes-IPT | <input type="checkbox"/> Maturité Phénolique | |
| <input type="checkbox"/> Autres : | | |

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

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

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 INFERIEURE 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*

**POUR TOUTE ANALYSE
RENSEIGNER
OBLIGATOIREMENT**

DENSITE :

* à titre indicatif dans bilan sur rouge

Analyses complémentaires :

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Turbidité | <input type="checkbox"/> Azote Assimilable | <input type="checkbox"/> Test Mutage (dose SO2) |
| <input type="checkbox"/> SO2 libre | <input type="checkbox"/> Glucose-Fructose | <input type="checkbox"/> Acide malique |
| <input type="checkbox"/> SO2 total | <input type="checkbox"/> Acidité Volatile | <input type="checkbox"/> Protéines |
| <input type="checkbox"/> Tanins-Anthocyanes-IPT | <input type="checkbox"/> Maturité Phénolique | |
| <input type="checkbox"/> Autres : | | |