



N° Adhérent :

Nom :

Référence :	<input type="radio"/> Rouge <input type="radio"/> Rosé <input type="radio"/> Clairet <input type="radio"/> Blanc sec <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Liqueureux	
<input type="radio"/> BIO <input type="radio"/> THERMO <input type="radio"/> SOUS-MARC <input type="radio"/> ECOULE <input type="radio"/> SUR LIES		
Appellation :	Millésime :	Volume :
Divers : Moelleux/Liq—Equilibre souhaité :		

MATURITE :

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

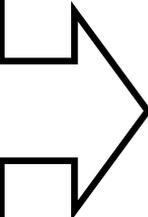
AVANT FERMENTATION :

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

DENSITE :

OBLIGATOIRE

.....



EN FERMENTATION (densité SUPERIEURE à 1001) :

- FA 1 : Alcool, Sucres
- FA 2 : Alcool, Sucres, AV, AM

FIN DE FA (densité INFERIEURE à 1001) :

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

Analyses complémentaires :

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

.....



N° Adhérent :

Nom :

Référence :	<input type="radio"/> Rouge	<input type="radio"/> Rosé	<input type="radio"/> Clairet
	<input type="radio"/> Blanc sec	<input type="radio"/> Moelleux	<input type="radio"/> Liqueux
<input type="radio"/> BIO <input type="radio"/> THERMO <input type="radio"/> SOUS-MARC <input type="radio"/> ECOULE <input type="radio"/> SUR LIES			
Appellation :	Millésime :	Volume :	
Divers :		Moelleux/Liq—Equilibre souhaité :.....	

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

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

DENSITE :

OBLIGATOIRE

.....

EN FERMENTATION (densité SUPERIEURE à 1001) :

- FA 1 : Alcool, Sucres
- FA 2 : Alcool, Sucres, AV, AM

FIN DE FA (densité INFERIEURE à 1001) :

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

Analyses complémentaires :

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

.....



N° Adhérent :

Nom :

Référence :	<input type="radio"/> Rouge <input type="radio"/> Rosé <input type="radio"/> Clairet <input type="radio"/> Blanc sec <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Liqueureux	
<input type="radio"/> BIO <input type="radio"/> THERMO <input type="radio"/> SOUS-MARC <input type="radio"/> ECOULE <input type="radio"/> SUR LIES		
Appellation :	Millésime :	Volume :
Divers : Moelleux/Liq—Equilibre souhaité :		

MATURITE :

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

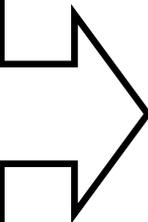
AVANT FERMENTATION :

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

DENSITE :

OBLIGATOIRE

.....



EN FERMENTATION (densité SUPERIEURE à 1001) :

- FA 1 : Alcool, Sucres
- FA 2 : Alcool, Sucres, AV, AM

FIN DE FA (densité INFERIEURE à 1001) :

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

Analyses complémentaires :

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

.....



N° Adhérent :

Nom :

Référence :	<input type="radio"/> Rouge	<input type="radio"/> Rosé	<input type="radio"/> Clairet
	<input type="radio"/> Blanc sec	<input type="radio"/> Moelleux	<input type="radio"/> Liqueureux
<input type="radio"/> BIO <input type="radio"/> THERMO <input type="radio"/> SOUS-MARC <input type="radio"/> ECOULE <input type="radio"/> SUR LIES			
Appellation :	Millésime :	Volume :	
Divers :		Moelleux/Liq—Equilibre souhaité :.....	

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

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

DENSITE :

OBLIGATOIRE

.....

EN FERMENTATION (densité SUPERIEURE à 1001) :

- FA 1 : Alcool, Sucres
- FA 2 : Alcool, Sucres, AV, AM

FIN DE FA (densité INFERIEURE à 1001) :

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

Analyses complémentaires :

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

.....