

Planning préparation au conditionnement (Circuit Court)

DATE	OPERATIONS	ANALYSES A REALISER	ECHANTILLON	DELAI
J-15	PREPARATION DES LOTS/CUVEES CLARIFICATION STABILISATION	<input type="checkbox"/> Dégustation - Assemblage au laboratoire avec l'œnologue conseil <input type="checkbox"/> Essai de collage / Tanisage <input type="checkbox"/> Test Protéique (détermination de la dose de bentonite)	75cl	1-3 jours
PRE-FILTRATION (à la levée de colle)				
J-8	CONTROLE ANALYTIQUE	<input type="checkbox"/> Analyse type QualiBordeaux + SO2libre + Fer, Cuivre, CO2, Turbidité, Acide sorbique <input type="checkbox"/> Dégustation	37.5cl	1 jour
J-5	REAJUSTEMENTS	<input type="checkbox"/> SO2 <input type="checkbox"/> CO2 (BT : 1000-1100mg/L; BIB : < 800mg/L)	/	/
	ADJUVANTS DE MISE	<ul style="list-style-type: none"> - Gomme arabique (stabilisante/enrobante) - Acide métatartrique ou Gomme de cellulose (CMC) - Tanins / Mannoprotéines - Sorbate de K 	/	/
J-1	CONTRÔLE AVANT MISE	<input type="checkbox"/> SO2 libre (30mg/L en BT ; 40mg/L en BIB) et SO2 total (limites légales) <input type="checkbox"/> CO2 <input type="checkbox"/> Dégustation <ul style="list-style-type: none"> - Acide ascorbique si nécessaire 	25cl	1 jour
J	FILTRATION FINALE + MISE EN BOUTEILLE / BIB			