



# INFORMATIONS

## Organisation vendanges

### HORAIRES D'OUVERTURES

à partir du **04/09/2017**

Réception des échantillons pour analyse le jour même :

SOUSSAC - PIAN S/GARONNE -  
ST ANDRE ET APPELLES

**du lundi au vendredi  
de 8h30 à 12h00**

à partir du **09/09/2017**

### **OUVERT LE SAMEDI**

Seuls les moûts et ferments seront acceptés à l'analyse

**Réception des échantillons jusqu'à 11 H**

### Accueil téléphonique

Tous les jours **de 8h30 à 12h et de 14h à 17h à Soussac** (sauf samedi après-midi)

### Analyses urgentes

**Merci de porter vos échantillons au plus tôt, si possible avant 10 heures.**

Les analyses urgentes réalisées entre le 01/09 et le 01/12 seront facturées (hors forfait) au tarif public en vigueur.

**Réunion technique pré-vendanges le  
07/09/17 à 17 H – à Saint-André-et-Appelles  
Salle des fêtes (à coté de la Mairie)**

**Merci à ceux qui le souhaitent d'amener 1 ou 2  
bouteilles de leur production à déguster lors de  
l'apéritif de clôture (pour des blancs et rosés à servir frais,  
merci de les porter la veille)**

### SERVICE CAPSULES

FERMETURE EXCEPTIONNELLE

**LE VENDREDI 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE 2017**

Pour cause d'inventaire annuel

### ETIQUETTES

N'hésitez pas à nous demander vos étiquettes personnalisées.

Merci d'utiliser les étiquettes adaptées à vos demandes : **BLEUES = VENDANGES** et de n'utiliser que les derniers modèles.

Bien renseigner les références, **cocher les bilans** (détails disponibles au labo) **et couleurs** pour une bonne prise en charge de vos analyses. **Indiquez les densités** (moûts en fermentation).

### CONTROLES MATURETE

**Maturité technologique** : porter des jus (attention au volume MINIMUM 200 ml)

**Maturité phénolique** : prélever 300 baies au moins, dans une boîte rigide avec du papier absorbant au fond.

Réception avant 10h pour résultat le jour même sinon résultat à J+1. Pas d'analyse de maturité phénolique le samedi. Complétez la fiche d'identification et les étiquettes spécifiques au laboratoire.

### Itinérants :

Ils arrivent le 4 septembre et prendront contact avec vous dans la semaine pour l'organisation des tournées.

Centre Oenologique – 11 Le Bourg – 33790 SOUSSAC

Tél. 05.56.61.50.30 – Fax 05.56.61.38.84

[www.soussac.oenocentres.com](http://www.soussac.oenocentres.com)