

Au 6 septembre 2021

Votre BILAN MISE change

sur vins blanc sec, rosé, claret, moelleux et liquoreux

avec l'ajout par défaut d'un paramètre : le **CALCUIM**



N° Adhérent :

Nom :

Référence :		
BIO <input type="checkbox"/> Conditionné <input type="checkbox"/>	Rouge <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Claret <input type="checkbox"/>	
Pour mise bouteilles <input type="checkbox"/> Pour mise BIB <input type="checkbox"/>	Blanc sec <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liquoreux <input type="checkbox"/>	
Appellation :	Millésime :	Vols :
Divers :		

BILANS :

- Malo : AM, AV, AT, pH, AL (à titre indicatif dans bilan)
- Elevage : AV, SO2 libre
- Elevage + : AV, SO2 libre, SO2 total
- SO2 Actif : AV, pH, SO2 Actif, SO2 libre, SO2 total
- Sulfité : Degré, Glucose-Fructose, AV, AT, pH, SO2 Actif
AM (sur rouge)
- Quali Bordeaux : (voir détail au dos)
- Bilan Mise : (voir détail au dos)
- Export : (voir détail au dos et joindre la fiche export)
- Concours : (Macôn avec copie de la fiche d'inscription complétée)

Analyses complémentaires :

- | | | | |
|---|---|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Degré | <input type="checkbox"/> Turbidité | <input type="checkbox"/> Fer | <input type="checkbox"/> Série |
| <input type="checkbox"/> Glucose+Fructose | <input type="checkbox"/> CO2 | <input type="checkbox"/> Cuivre | <input type="checkbox"/> Technique |
| <input type="checkbox"/> AV | <input type="checkbox"/> Protéines | | <input type="checkbox"/> Commerciale |
| <input type="checkbox"/> AM | <input type="checkbox"/> Stabilité tartrique (Chekstab) | | |
| <input type="checkbox"/> SO2 libre | <input type="checkbox"/> Acide Sorbique | | |
| <input type="checkbox"/> SO2 total | <input type="checkbox"/> CFLA (filtrabilité 75 cl) | <input type="checkbox"/> Essai de collage | |
| <input type="checkbox"/> Autres : | | | |

Si vous ne souhaitez pas que l'on analyse le calcium, merci de le préciser en ajoutant à côté de Bilan Mise
« Sans Calcium »

La valeur de ce paramètre est de 20 points qui se rajoutent sur le total du bilan

Cette donnée est utile et demandée par vos œnologues pour une meilleure interprétation du bilan mise, dans le but de prévenir certains risques de précipitations.

Discutez en avec eux.