

Vérifier l'indication de vos coordonnées et **COCHEZ LA COULEUR**

# RAPPELS

Comment bien compléter les étiquettes qui accompagnent vos échantillons  
*N'oubliez aucune coche svp*

Précisions importantes pour un commentaire adapté

N° Adhérent : .....  
Nom : .....

Logo: **OENO CENTRES** CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE

Référence : .....

Rouge  Rose  Blanc  
 Blanc sec  Moelleux  Liqueux

BIO  THERMO  SOU-MARC  ECOULE  SUR LIES

Appellation : ..... Millésime : ..... Volume : .....

Divers : ..... Moelleux/Liq—Equilibre subm...

**MATURITE :** = Prélèvement de maturité

A renseigner pour mutage

**(AVANT FERMENTATION) :** = Mout vendangé

1 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 INFÉRIEURE 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 )

Renseignement OBLIGATOIRE pour déterminer la bonne méthode d'analyse

**Analyses complémentaires :**

- |                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| 1 Turbidité     | <input checked="" type="checkbox"/> Azote Assimilable | <input type="checkbox"/> Essai Sulfitage (indiquer dose SO2) |
| 1 SO2 libre     | <input type="checkbox"/> Glucose-Fructose             |  |
| 1 SO2 total     | <input type="checkbox"/> Acidité volatile             |  |
| 1 Protéines     | <input type="checkbox"/> AT                           | <input type="checkbox"/> Tanins-Anthocyanes-IPT              |
| 1 Acide malique | <input type="checkbox"/> pH                           |  |
| 1 Autres :      | <input type="checkbox"/> Acide lactique               |  |

Si vous ne souhaitez pas de bilan mais uniquement des analyses complémentaires, entourez le stade du vin qui définit les méthodes d'analyses, puis cochez l'analyse désirée