

ETIQUETTE BLEUE

MATURITE et JUS

MATURITE PHENOLIQUE Méthode CASV Vol min : 300 baies	Rouge
	138 pts
Degré probable *	
Sucre	
Ac Totale	
PH	
Ac malique	
Azote assimilable	
IPT	
Anthocyanes	
Tanins *	
Rapport Tanins / Antho *	
Poids de 100 baies	
Indice Maturité *	
Extraction	

MATURITE TECHNOLOGIQUE sur jus Vol min : 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé
	44 pts		
Degré probable *			
Sucre			
Ac Totale			
PH			
Ac malique			
Indice Maturité *			

BILAN ENCUVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé	Liq
	72 pts			74 pts
Degré probable *				
Sucre				
Ac Totale				
PH				
Ac malique				
Azote Assimilable				
Indice Maturité *				
SO2T				

**FERMENTS
(Densité supérieure ou = à 1001)**

BILAN FA 1 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	38 pts			
TAV (Degré)				
Sucre				
Glucose/ Fructose				

BILAN FA 2 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	76 pts			
TAV (Degré)				
SUCRE				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				
Ac malique				

**FIN FERMENTATION
(Densité inférieure à 1001)**

BILAN Fin FA Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	58 pts			
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				

BILAN MALO Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	54 pts		
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			

BILAN Fin FA Complet Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	92 pts	74 pts	
TAV (Degré)			
Glucose/ Fructose			
Ac totale			
Ac Volatile			
PH			
Ac malique			

* Paramètre gratuit

ETIQUETTE BLANCHE : VINS FINIS (FA TERMINEE)

BILAN MALO Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	54 pts		
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			

BILAN ELEVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	32 pts			34 pts
Ac Volatile				
SO ₂ L				

BILAN ELEVAGE + Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	50 pts			54 pts
Ac Volatile				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN SO₂ ACTIF Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	58 pts			62 pts
Ac Volatile				
PH				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN SULFITE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	122 pts	104pts	104pts	108pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac Malique				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN MISE Vol min 750 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	196pts	218 pts	256 pts	222 pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac malique				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				
CO ₂				
FER				
CUIVRE				
Turbidité				
Protéine (dose bentonite)				
Calcium				
ICM				
Protéine (Test stabilité) *				

BILAN QUALI-BORDEAUX Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	114 pts	96pts	116 pts	100pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH *				
Ac Malique				
SO ₂ L				
SO ₂ T				
ICM				

FICHE EXPORT

BILAN EXPORT 1 Bouteille avec étiquette	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell	Effervescent
Masse Vol					
Extrait Sec *					
TAV (Degré)					
Glucose/ Fructose					
Ac totale					
Ac Volatile					
PH					
Ac Malique					
SO ₂ L					
SO ₂ T					
Ac Sorbique					
Fer					
Cuivre					
ICM					
Suppression (Effervescent)					

* Paramètre gratuit

ETIQUETTE BLEUE

MATURITE et JUS

MATURITE PHENOLIQUE Méthode CASV Vol min : 300 baies	Rouge
Degré probable *	138 pts
Sucre	
Ac Totale	
PH	
Ac malique	
Azote assimilable	
IPT	
Anthocyanes	
Tanins *	
Rapport Tanins / Antho *	
Poids de 100 baies	
Indice Maturité *	
Extraction	

MATURITE TECHNOLOGIQUE sur jus Vol min : 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé
	44 pts		
Degré probable *			
Sucre			
Ac Totale			
PH			
Ac malique			
Indice Maturité *			

BILAN ENCUVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé	Liq
	72 pts			74 pts
Degré probable *				
Sucre				
Ac Totale				
PH				
Ac malique				
Azote Assimilable				
Indice Maturité *				
SO2T				

**FERMENTS
(Densité supérieure ou = à 1001)**

BILAN FA 1 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	38 pts			
TAV (Degré)				
Sucre				
Glucose/ Fructose				

BILAN FA 2 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	76 pts			
TAV (Degré)				
SUCRE				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				
Ac malique				

**FIN FERMENTATION
(Densité inférieure à 1001)**

BILAN Fin FA Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	58 pts			
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				

BILAN Fin FA Complet Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	92 pts	74 pts	
TAV (Degré)			
Glucose/ Fructose			
Ac totale			
Ac Volatile			
PH			
Ac malique			

BILAN MALO Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	54 pts		
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			

* Paramètre gratuit

ETIQUETTE BLANCHE : VINS FINIS (FA TERMINEE)

BILAN MALO Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	54 pts		
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			

BILAN ELEVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	32 pts			34 pts
Ac Volatile				
SO ₂ L				

BILAN ELEVAGE + Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	50 pts			54 pts
Ac Volatile				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN SO₂ ACTIF Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	58 pts			62 pts
Ac Volatile				
PH				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN SULFITE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	122 pts	104pts	104pts	108pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac Malique				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN MISE Vol min 750 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	196pts	218 pts	256 pts	222 pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac malique				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				
CO ₂				
FER				
CUIVRE				
Turbidité				
Protéine (dose bentonite)				
Calcium				
ICM				
Protéine (Test stabilité) *				

BILAN QUALI-BORDEAUX Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	114 pts	96pts	116 pts	100pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH *				
Ac Malique				
SO ₂ L				
SO ₂ T				
ICM				

FICHE EXPORT

BILAN EXPORT 1 Bouteille avec étiquette	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell	Effervescent
Masse Vol					
Extrait Sec *					
TAV (Degré)					
Glucose/ Fructose					
Ac totale					
Ac Volatile					
PH					
Ac Malique					
SO ₂ L					
SO ₂ T					
Ac Sorbique					
Fer					
Cuivre					
ICM					
Suppression (Effervescent)					

* Paramètre gratuit

ETIQUETTE BLEUE

MATURITE et JUS

MATURITE PHENOLIQUE Méthode CASV Vol min : 300 baies	Rouge
Degré probable *	138 pts
Sucre	
Ac Totale	
PH	
Ac malique	
Azote assimilable	
IPT	
Anthocyanes	
Tanins *	
Rapport Tanins / Antho *	
Poids de 100 baies	
Indice Maturité *	
Extraction	

MATURITE TECHNOLOGIQUE sur jus Vol min : 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé
	44 pts		
Degré probable *			
Sucre			
Ac Totale			
PH			
Ac malique			
Indice Maturité *			

BILAN ENCUVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé	Liq
	72 pts			74 pts
Degré probable *				
Sucre				
Ac Totale				
PH				
Ac malique				
Azote Assimilable				
Indice Maturité *				
SO2T				

**FERMENTS
(Densité supérieure ou = à 1001)**

BILAN FA 1 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	38 pts			
TAV (Degré)				
Sucre				
Glucose/ Fructose				

BILAN FA 2 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	76 pts			
TAV (Degré)				
SUCRE				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				
Ac malique				

**FIN FERMENTATION
(Densité inférieure à 1001)**

BILAN Fin FA Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	58 pts			
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				

BILAN Fin FA Complet Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	92 pts	74 pts	
TAV (Degré)			
Glucose/ Fructose			
Ac totale			
Ac Volatile			
PH			
Ac malique			

BILAN MALO Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	54 pts		
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			

* Paramètre gratuit

ETIQUETTE BLANCHE : VINS FINIS (FA TERMINEE)

BILAN MALO Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	54 pts		
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			

BILAN ELEVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	32 pts			34 pts
Ac Volatile				
SO ₂ L				

BILAN ELEVAGE + Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	50 pts			54 pts
Ac Volatile				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN SO₂ ACTIF Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	58 pts			62 pts
Ac Volatile				
PH				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN SULFITE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	122 pts	104pts	104pts	108pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac Malique				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				

BILAN MISE Vol min 750 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	196pts	218 pts	256 pts	222 pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac malique				
SO ₂ ACTIF *				
SO ₂ L				
SO ₂ T				
CO ₂				
FER				
CUIVRE				
Turbidité				
Protéine (dose bentonite)				
Calcium				
ICM				
Protéine (Test stabilité) *				

BILAN QUALI-BORDEAUX Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	114 pts	96pts	116 pts	100pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH *				
Ac Malique				
SO ₂ L				
SO ₂ T				
ICM				

FICHE EXPORT

BILAN EXPORT 1 Bouteille avec étiquette	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell	Effervescent
Masse Vol					
Extrait Sec *					
TAV (Degré)					
Glucose/ Fructose					
Ac totale					
Ac Volatile					
PH					
Ac Malique					
SO ₂ L					
SO ₂ T					
Ac Sorbique					
Fer					
Cuivre					
ICM					
Suppression (Effervescent)					

* Paramètre gratuit