

ETIQUETTE BLEUE

MATURITE et JUS

MATURITE PHENOLIQUE Methode CASV Vol min : 300 baies		Rouge
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
Degré probable *			
Sucre			
Ac Totale			
PH			
Ac malique			
Indice Maturité *			

BILAN ENCUVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé	Liq
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
TAV (degré)				
Sucre				
Glucose/ Fructose				

BILAN FA 2 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
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
TAV (degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				

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

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

ETIQUETTE BLANCHE : VINS FINIS (FA TERMINEE)

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

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

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

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

BILAN SULFITE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq / Moell
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
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
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	Efferves cent
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					
Surpression (Effervescent)					

* Paramètre gratuit