

Rappels

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

Précisions importantes pour un commentaire adapté

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



N° Adhérent : 1.....

Nom : ...DUPONT...

Référence :		Rouge ☒ Rosé ☐ Clairet ☐	
		Blanc sec ☐ Moelleux ☐ Liqueux ☐	
BIO ☐	THERMO ☒	Sous Marc ☐	Ecoulé ☐ Sur Lies ☐
Appellation :		Millésime :	Volume :
Divers :			

MATURITE : = prélèvement de maturité

☐ Maturité Techno : Degré prob., Sucres, AT, pH, AM

AVANT FERMENTATION : = moût vendangé

☐ Encuvage : Sucres, Degré prob., AT, pH, Azote assimilable, SO2 Total, AM

☐ Encuvage Liq. : Sucres, Degré prob., AV, Azote Ass.

EN FERMENTATION (densité SUPERIEURE à 1001) :

☐ FA 1 : Alcool, Sucres

☐ FA 2 : Alcool, Sucres, AV

☐ FA 3 : Alcool, Sucres, AV, AT, pH, AM

FIN DE FA (densité INFÉRIEURE à 1001) :

☐ Fin FA : Alcool, Glucose-Fructose, AV

☐ Malo : AM, AV, AT, pH, AL*

☐ Fin FA complet : Alcool, Glucose-Fruct. AV, AT, pH, AM (sur rouge), AL*

Analyses complémentaires :

- | | | |
|---|--|---|
| ☐ Turbidité | ☐ Azote Assimilable | ☐ Test Mutage (dose SO2) |
| ☐ SO2 libre | ☐ Glucose-Fructose | ☐ Acide malique |
| ☐ SO2 total | ☐ Acidité Volatile | ☐ Protéines |
| ☐ Tanins-Anthocyanes-IPT | ☐ Maturité Phénolique | |
| ☐ Autres : | | |

Attention
Liq. =
Liqueux

Renseignement indispensable pour déterminer la bonne méthode d'analyse

**POUR TOUTE ANALYSE
RENSEIGNER
OBLIGATOIREMENT**

DENSITE :

à titre indicatif dans
bilan sur rouge

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