

N° Adhérent :

Nom :

Référence :	☐ Rouge ☐ Rosé ☐ Clairé ☐ Blanc sec ☐ Moelleux ☐ Liqueux
☐ BIO ☐ THERMO ☐ SOUS-MARC ☐ ECOULE ☐ SUR LIES	
Appellation :	Millésime : Volume :
Divers : Moelleux/Liq—Equilibre souhaité :	

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

☐ 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)

Analyses complémentaires :

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Turbidité | ☐ Azote Assimilable | ☐ Essai Sulfite(indiquer dose SO2) |
| ☐ SO2 libre | ☐ Glucose-Fructose | |
| ☐ SO2 total | ☐ Acidité Volatile | |
| ☐ Protéines | ☐ AT | ☐ Tanins-Anthocyanes-IPT |
| ☐ Acide malique | ☐ pH | ☐ Maturité Phénolique |
| ☐ Autres : | ☐ Acide lactique | |

N° Adhérent :

Nom :

Référence :	☐ Rouge ☐ Rosé ☐ Clairé ☐ Blanc sec ☐ Moelleux ☐ Liqueux
☐ BIO ☐ THERMO ☐ SOUS-MARC ☐ ECOULE ☐ SUR LIES	
Appellation :	Millésime : Volume :
Divers : Moelleux/Liq—Equilibre souhaité :	

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

☐ 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)

Analyses complémentaires :

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Turbidité | ☐ Azote Assimilable | ☐ Essai Sulfite(indiquer dose SO2) |
| ☐ SO2 libre | ☐ Glucose-Fructose | |
| ☐ SO2 total | ☐ Acidité Volatile | |
| ☐ Protéines | ☐ AT | ☐ Tanins-Anthocyanes-IPT |
| ☐ Acide malique | ☐ pH | ☐ Maturité Phénolique |
| ☐ Autres : | ☐ Acide lactique | |

N° Adhérent :

Nom :

Référence :	☐ Rouge ☐ Rosé ☐ Clairé ☐ Blanc sec ☐ Moelleux ☐ Liqueux
☐ BIO ☐ THERMO ☐ SOUS-MARC ☐ ECOULE ☐ SUR LIES	
Appellation :	Millésime : Volume :
Divers : Moelleux/Liq—Equilibre souhaité :	

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

☐ 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)

Analyses complémentaires :

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Turbidité | ☐ Azote Assimilable | ☐ Essai Sulfite(indiquer dose SO2) |
| ☐ SO2 libre | ☐ Glucose-Fructose | |
| ☐ SO2 total | ☐ Acidité Volatile | |
| ☐ Protéines | ☐ AT | ☐ Tanins-Anthocyanes-IPT |
| ☐ Acide malique | ☐ pH | ☐ Maturité Phénolique |
| ☐ Autres : | ☐ Acide lactique | |

N° Adhérent :

Nom :

Référence :	☐ Rouge ☐ Rosé ☐ Clairé ☐ Blanc sec ☐ Moelleux ☐ Liqueux
☐ BIO ☐ THERMO ☐ SOUS-MARC ☐ ECOULE ☐ SUR LIES	
Appellation :	Millésime : Volume :
Divers : Moelleux/Liq—Equilibre souhaité :	

MATURITE :

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

AVANT FERMENTATION :

☐ 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)

Analyses complémentaires :

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Turbidité | ☐ Azote Assimilable | ☐ Essai Sulfite(indiquer dose SO2) |
| ☐ SO2 libre | ☐ Glucose-Fructose | |
| ☐ SO2 total | ☐ Acidité Volatile | |
| ☐ Protéines | ☐ AT | ☐ Tanins-Anthocyanes-IPT |
| ☐ Acide malique | ☐ pH | ☐ Maturité Phénolique |
| ☐ Autres : | ☐ Acide lactique | |