



Date : _____ **Nom :** _____ **N° Client :** _____
Adresse : _____ **réceptionné par** _____
Email : _____ **échantillon remis à (1)** _____

suivi d'élevage pièce à pièce (5) stade du vin :

ECHANTILLONS Identification + millésime + couleur ou N° DE FICHE (2)		pH	DEGRE	SUCRES	ACIDITE VOLATILE	FML (3)	ACIDITE TOTALE	CO2	SO2 LIBRE	SO2 TOTAL	FER	CUIVRE	TURBIDITE	COLLAGE	PROTEINES	DEGUSTATION	AUTRES (4)
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	

- (1) Accepte le transport et l'acheminement des échantillons jusqu'au C-OE-B par la personne indiquée
(2) Noter appellation ou uniquement n° de fiche pour les clients en contrat, numérotez vos échantillons
(3) Lors de la détermination de la FML, si celle-ci est terminée, indiquez les analyses complémentaires :
↳ Acidité Volatile Acidité Totale pH Tenue à l'air SO2 Total
(4) Si vous souhaitez une méthode d'analyse particulière ou d'autres paramètres, veuillez le préciser dans ce cadre selon les codes décrits dans le guide des analyses. Sauf avis contraire stipulé sur ce formulaire, le demandeur laisse toute liberté au laboratoire quant aux choix des méthodes d'analyses employées. De même il autorise le laboratoire à mener d'autres investigations si nécessaires à la vue des premiers résultats.
(5) contrôle pièce à pièce en flacon de 50 ml des paramètres acidité volatile sucres FML (uniquement) Hors COFRAC

EXPORTATION :

- MINI JAPON BRESIL(indiquer N°lot)
 CHINE (permet de faire de nombreux pays)
 MULTI-PAYS SANS BRESIL
(CHINE-CANADA-AMERIQUE DU SUD)
 MULTI-PAYS AVEC BRESIL
(CHINE-CANADA-AMERIQUE DU SUD-BRESIL)

CONCOURS :

- MACON joindre bulletin d'inscription
 VIGNERONS INDÉPENDANTS

ANALYSES SIOOCERT

AUTRES

SIGNATURE

AUTRES (indiquer les pays)

- Certificat de pureté-libre vente Déclaration de conformité (sur annexe au rapport d'analyses)

Liste des méthodes par défaut

Un guide de nos prestations est à la disposition de la clientèle : Sauf avis contraire et écrit du client, les analyses sont réalisées selon des méthodes par défaut. L'ensemble des paramètres et les conditions générales de vente figurent dans ce guide.

Caractéristique mesurée ou recherchée	Méthode exécutée par défaut
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée
Acide citrique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V - visible
Acide lactique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V - visible
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V - visible
Acide tartrique	Spectrophotométrie U.V visible automatisée
Acidité totale	IRTF
Acidité volatile	IRTF
Calcium	ICP-OES
Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520,620	Spectrophotométrie U.V visible manuelle
Cendres	Incinération, Pesée
Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V visible manuelle
Cuivre	ICP-OES
Dioxyde de carbone	IRTF
Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie U.V-visible
Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie U.V visible automatisée
Dosage semi-quantitatif de l'acide sorbique	Chromatographie en couche mince
Extrait sec total	Méthode densimétrique calcul
Fer	ICP-OES
Fermentation malolactique	Calcul à partir du dosage des acides malique et lactique - IRTF
Glucose, Fructose	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V - visible
Glycérol	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V - visible
Masse volumique à 20°C- Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion
Méthanol	Chromatographie en phase gazeuse, Détecteur à ionisation de flamme
pH	Potentiométrie automatisée
Plomb	ICP-OES
Potassium	ICP-OES
Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier
Sodium	ICP-OES
Substances réductrices	Défécation Iodométrie manuelle
Sucres totaux	Défécation hydrolyse, iodométrie
Saccharose	Défécation, Hydrolyse, Iodométrie manuelle
Surpression	Aphrométrie
Titre alcoométrique volumique	IRTF