

Date :
Nom :

N° téléphone :
E-mail :
Adresse :

N° client :

(1) Echantillons remis à :

Analyses réalisées sur le site de Beaune

Signature :

DEMANDE D'ANALYSES N° (Cadre réservé au COEB)		Suivi FA 1	Suivi FA 2	Contrôle de fin de FA	Garde	Préparation mise	Avant mise	Autres paramètres à préciser
ECHANTILLONS		- Sucres - Degré acquis - Degré potentiel	- Sucres - Acidités totale et volatile - FML (Acides malique et lactique)	- Degré, Sucres - AT, AV, pH - FML (2)	- Acidité volatile - SO ₂ libre et total Prévoir un flacon bien plein (sans vidange)	- Degré, Sucres - AT, AV, pH - FML - SO ₂ libre et total - Fer, Cuivre - Tenue à l'air - Protéines, Essais de collage Si essais de collage, prévoir une bouteille de 75 cl.	- Stabilité protéique (3) - Stabilité tartrique - SO ₂ libre et total - CO ₂ Prévoir un flacon bien plein (sans vidange)	
Identification + Millésime + Couleur								
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

Observations (4) :

(1) Accepte le transport et l'acheminement des échantillons jusqu'au COEB par la personne indiquée et/ou la réalisation des analyses à Beaune.

(2) Si FML terminée, indiquer les analyses complémentaires :

AT AV pH

(3) Vérification de la réussite du collage (test à la chaleur : 2 * 20 min à 80°C).

(4) Si vous souhaitez une méthode d'analyse particulière, veuillez le préciser dans le cadre « observations ».

Sauf avis contraire stipulé sur ce formulaire, le demandeur laisse toute liberté au laboratoire quant aux choix des méthodes d'analyses employées. Le laboratoire utilisera en priorité les paramètres d'analyses par défaut dont le détail est disponible sur demande. De même, le demandeur autorise le laboratoire à mener d'autres investigations, si nécessaire, à la vue des premiers résultats.

EXPORTATION :

- Chine Brésil (**préciser le n° de lot**)
 Japon Japon simplifiée
 Autres (pays à préciser) :

CONCOURS :

- Concours Général Agricole
 Concours des Grands Vins de France de Mâcon (**joindre le bulletin d'inscription**)
 Autres

- Certificat de pureté – libre vente
 Déclaration de conformité

Analyses Siqocert

Méthodes d'analyses courantes – Site de DAVAYE

La liste des méthodes accréditées COFRAC est disponible sur www.cofrac.fr (Accréditation n°1-5842).

Paramètres	Méthodes	Nombre de points **
Sucres fermentescibles glucose + fructose (g/L)	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV visible *	25
Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)	IRTF (Spectroscopie moyen infrarouge à transformée de Fourier) *	10
	Titrimétrie au bleu de Bromothymol *	15
Degré alcoolique (% vol.)	IRTF *	25
	Distillation, densimétrie électronique *	30
Acide acétique (g/L)	Méthode enzymatique automatisée *	25
Acidité volatile (g/L H ₂ SO ₄)	IRTF (si < 0.50 g/L H ₂ SO ₄) *	15
	Calcul à partir du dosage enzymatique de l'acide acétique *	0
	Entraînement à la vapeur, titrimétrie *	30
Acide malique / acide lactique (g/L)	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV visible *	15
	IRTF *	15
Fermentation malolactique	Interprétation de l'avancement de la FML à partir du dosage des acides malique et lactique	15
Dioxyde de soufre libre (mg/L)	Spectrophotométrie UV visible automatisée *	20
	Iodométrie manuelle *	20
	Frantz Paul *	40
Dioxyde de soufre total (mg/L)	Spectrophotométrie UV visible automatisée *	20
	Frantz Paul *	40
Dioxyde de carbone (g/L)	IRTF *	20
	Acidification, mesure de conductivité (Corning) *	20
pH	Potentiométrie automatisée *	10
	Potentiométrie manuelle *	10
Masse volumique (g/cm ³)	Densimétrie électronique *	15
Extrait sec total	Calcul à partir du degré alcoolique, de la masse volumique et de l'acidité volatile *	0
Tenue à l'air	Exposition à l'air	10
Turbidité (NTU)	Turbidimétrie	15
Stabilité tartrique	Tenue au froid (4 jours à - 4°C)	30
Protéines	Test par précipitation aux tanins	10
Stabilité protéique (différence de turbidités après et avant test, en NTU)	Test à la chaleur (2 x 20 min à 80°C)	40
Azote assimilable (azote aminé et ammoniacal, en mg/L)	IRTF	30
Oxygène dissous (mg/L)	Sonde orbisphère NomaSense	37
	Sonde LDO Hach sur site	Nous contacter
Dégustation	Simplifiée	20
	Commentée	35
Essais de collage	Différentes colles et différentes doses	25

Méthode par défaut : méthode réalisée par le COEB en priorité (sauf précision de votre part).

* Méthode accréditée COFRAC, ** Valeur du point, incertitudes et étendues de mesure disponibles sur demande.