

MENUS ANALYTIQUES

MENU 1 – MATURETE

Degré probable- Sucre -
Acidité totale – Indice de
maturité (sucre/acidité) - pH

Si vous souhaitez ajouter des
paramètres : indiquez-les dans
la partie droite de l'étiquette
« AUTRES PARAMETRES »

ATTENTION : Les menus 9, les
indices de colmatage et les
analyses COFRAC nécessitent
des échantillons d'un volume
minimal de **75 cL**

La bouteille doit être remplie
et bouchée.

Le volume minimal demandé
pour les autres menus est de
20 cL.

Les échantillons de vin sont
jetés, le matin suivant le jour
d'analyse

Le prélèvement et les
informations fournies par le
client sont sous sa
responsabilité.

Les rapports sont transmis par
mail aux courriels fournis dans
la convention de preuve
(FE-AQ-026).

MENU 2 – MOUT NON FERMENTE (TAV < 0.5% vol) (Après remontage d'homogénéisation)

Degré probable - Sucre - Acidité totale – pH – Potassium – Azote assimilable -
SO₂ total

MENU 3 – MOUT EN FERMENTATION

Titre alcoométrique volumique (TAV) - Sucre - Degré probable – AV – Acidité
totale - pH- SO₂ total - acide malique

MENU 4 – FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE densité <1010

TAV - Degré probable -Sucre (GF si <5g/l) - Acidité volatile - Acidité totale – pH -
SO₂ total – Acide L malique –Acide L lactique

MENU 5 – SUIVI DE FERMENTATION MALO-LACTIQUE (FML)

Acidité volatile - Acidité totale – pH - Acide L malique – Acide L lactique

MENU 6 – CONTRÔLE VIN

Titre alcoométrique volumique - Glucose-fructose - Acidité volatile -
Acidité totale – pH – SO₂ libre - SO₂ total – Acide L Malique -SO₂ actif

MENU 7 – SUIVI CUVE (élevage)

Titre alcoométrique volumique - Acidité volatile -
Acidité totale – pH – SO₂ libre - SO₂ total –SO₂ actif

MENU 8 – SURVEILLANCE

Acidité volatile – SO₂ libre - SO₂ total

MENU 9 – CONTRÔLE AVANT MISE

TAV - glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂ total
Acide L malique – CO₂ – NTU – Tenue au froid – Fer - SO₂ actif
Vins blancs et rosés : Cuivre – Protéines **Vins rouges :** Intensité colorante – DO 280

MENU 10 – CONTRÔLE APRES MISE

TAV - Glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂
total - Acide L malique – CO₂- NTU - SO₂ actif

MENU 11 – SIMPLE AVANT MISE

SO₂ libre - SO₂ total – CO₂ - NTU