



MENUS :

- | | | |
|----------------------------------|--------------------------|--|
| 1 MATURITÉ | <input type="checkbox"/> | |
| 2 MOÛT NON FERMENTÉ | <input type="checkbox"/> | |
| 3 MOÛT EN FERMENTATION | <input type="checkbox"/> | |
| 4 FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE | <input type="checkbox"/> | |
| 5 SUIVI DE F.M.L. | <input type="checkbox"/> | CONTRÔLE MICROBIO. (8 jours) <input type="checkbox"/> |
| 6 CONTRÔLE APRÈS F.M.L. | <input type="checkbox"/> | MICROBIOLOGIE PCR (24 h) <input type="checkbox"/> |
| 7 SUIVI CUVE (élevage) | <input type="checkbox"/> | BRET <input type="checkbox"/> LEV <input type="checkbox"/> BACT <input type="checkbox"/> |
| 8 SUIVI FÛTS (élevage) | <input type="checkbox"/> | COLLAGE <input type="checkbox"/> |
| 9 CONTRÔLE AVANT MISE | <input type="checkbox"/> | COFRAC (voir verso) <input type="checkbox"/> |
| 10 CONTRÔLE APRÈS MISE | <input type="checkbox"/> | DÉGUSTATION <input type="checkbox"/> |

Millésime : Rouge Rosé Blanc
Vin Moût Jus Raisin

CUVE N° :

CAVE DATE :

Sauf demande spécifique, les méthodes analytiques sont choisies par LACO selon le formulaire F1-020.

Les paramètres en italique sont hors forfait et facturés en plus ou décomptés des quota de points.

Si vous souhaitez ajouter ou retirer des paramètres : indiquez-le dans la partie droite de l'étiquette en faisant précéder chaque paramètre respectivement des signes + ou -

D'autres étiquettes sont disponibles permettant de choisir les paramètres.

ATTENTION : Les menus 9 (vins blancs et rosés) et les indices de colmatage nécessitent des échantillons d'un volume

MENUS ANALYTIQUES DE ROUTINE

LACO

MENU 1 – MATURITE (JUS DE RAISIN)

Degré probable 16.83 (glucose-fructose) - Acidité totale – Indice de maturité (sucre/acidité) - pH
Acide L malique – Acide tartrique – Potassium – Azote assimilable

MENU 2 – MOÛT NON FERMENTÉ (TAV < 0.5% vol)

(après remontage d'homogénéisation)

Degré probable 16.83 (glucose-fructose) - Acidité totale – pH - Acide L malique – Potassium – Azote assimilable - SO₂ total

MENU 3 – MOÛT EN FERMENTATION

Titre alcoométrique volumique - glucose-fructose - Degré probable 16.83 – Acidité totale – pH – SO₂ total

MENU 4 – FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

Titre alcoométrique volumique - glucose-fructose - Acidité volatile - Acidité totale – pH - SO₂ libre (vins rosés et blancs) - SO₂ total
Acide L malique

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

Titre alcoométrique volumique - glucose-fructose – Acidité volatile - Acidité totale – pH - Acide L malique – Sucres < 5 g/l : - Acide L lactique

MENU 6 – CONTRÔLE APRES FERMENTATION MALO-LACTIQUE (FML)

Titre alcoométrique volumique - glucose-fructose - Acidité volatile - Acidité totale – pH – SO₂ libre - SO₂ total
Vins rouges : Intensité colorante – DO 280

MENU 7 – SUIVI CUVE (élevage)

Titre alcoométrique volumique - **glucose-fructose** - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂ total – (SO₂ actif sur demande)

MENU 8 – SUIVI FÛTS (élevage)

Acidité volatile – SO₂ libre - SO₂ total

MENU 9 – CONTRÔLE AVANT MISE

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

MENU 10 – CONTRÔLE APRES MISE

Titre alcoométrique volumique - glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂ total – Acide L malique – CO₂ – **Vins rouges** : Intensité colorante – DO 280

MENUS ANALYTIQUES DE ROUTINE

LACO

IL EST TRES IMPORTANT DE BIEN REMPLIR LES ETIQUETTES

Merci d'écrire très lisiblement et avec un stylo résistant à l'eau.

2 types d'étiquettes sont à votre disposition :

Etiquette permettant de choisir des menus analytique

Etiquette permettant de choisir des analyses paramètre par paramètre

Au labo l'étiquette qui accompagne vos échantillons est coupée en 2

La partie supérieure **reste sur la bouteille.**

Mentionner le nom de la cuve permet à l'œnologue qui veut déguster votre échantillon de le reconnaître parmi de nombreux autres.



La partie inférieure reste au secrétariat.

La secrétaire saisit les informations que vous y avez mentionnées.

Le nom de la cave, le nom de la cuve, les analyses désirées ou à ne pas faire, la couleur, le millésime, mais aussi toutes vos observations (pour acidification, pour chaptalisation, urgent...) doivent se trouver dans cette partie **sinon elles ne seront pas saisies.**

...et si vous voulez un rapport COFRAC (Cf. F1-004) : il faut cocher la case COFRAC et écrire les info demandées au dos de l'étiquette.

LACO analyse & conseil

laco-laboratoire.com - 04 75 97 21 40

CUVE N° :

MENUS :	AUTRES PARAMÈTRES :
1 MATURITE <input type="checkbox"/>
2 MOÛT NON FERMENTÉ <input type="checkbox"/>
3 MOÛT EN FERMENTATION <input type="checkbox"/>
4 FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE <input type="checkbox"/>
5 SUIVI DE F.M.L. <input type="checkbox"/>	CONTRÔLE MICROBIO. (8 jours) <input type="checkbox"/>
6 CONTRÔLE APRES F.M.L. <input type="checkbox"/>	MICROBIOLOGIE PCR (24 h) <input type="checkbox"/>
7 SUIVI CUVE (élevage) <input type="checkbox"/>	BRET <input type="checkbox"/> LEV <input type="checkbox"/> BACT <input type="checkbox"/>
8 SUIVI FÔTS (élevage) <input type="checkbox"/>	COLLAGE <input type="checkbox"/>
9 CONTRÔLE AVANT MISE <input type="checkbox"/>	COFRAC (voir verso) <input type="checkbox"/>
10 CONTRÔLE APRES MISE <input type="checkbox"/>	DÉGUSTATION <input type="checkbox"/>

Millésime : Rouge Rosé Blanc

Vin Moût Jus Raisin

CUVE N° :

CAVE DATE :

LACO analyse & conseil

laco-laboratoire.com - 04 75 97 21 40

CUVE N° :

DEGRE	<input type="checkbox"/>	CO ₂	<input type="checkbox"/>
SUCRES	<input type="checkbox"/>	Tenue au froid	<input type="checkbox"/>
A. VOLATILE	<input type="checkbox"/>	Fer	<input type="checkbox"/>
A. TOTALE	<input type="checkbox"/>	Cuivre	<input type="checkbox"/>
pH	<input type="checkbox"/>	Protéines	<input type="checkbox"/>
SO ₂ LIBRE	<input type="checkbox"/>	NTU	<input type="checkbox"/>
SO ₂ TOTAL	<input type="checkbox"/>	Int. colorante	<input type="checkbox"/>
A. MALIQUE	<input type="checkbox"/>	DO 280	<input type="checkbox"/>
Autres :	<input type="checkbox"/>	CONTRÔLE MICROBIO. (8 jours)	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	MICROBIOLOGIE PCR (24 h)	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	BRET <input type="checkbox"/> LEV <input type="checkbox"/> BACT <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	COLLAGE	<input type="checkbox"/>
COFRAC (voir verso)	<input type="checkbox"/>	DÉGUSTATION	<input type="checkbox"/>

Millésime : Rouge Rosé Blanc

Vin Moût Jus Raisin

CUVE N° :

CAVE DATE :

ANALYSES COFRAC

Couleur : Rouge Rosé Blanc

APPELLATION

Volume Millésime

1 EXPORT (pays :)

Numéro de lot

Certificat de pureté

2 AGRÈMENT :

3 CONCOURS :

(préciser) •

4 AUTRE :

CUVE N° :

CAVE (+ signature) - DATE :