56 route de Bouchet| 26790 SUZE LA ROUSSE
T 04 75 97 21 40 contact@laco-laboratoire.com
www.laco-laboratoire.com

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

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 quotas 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 minimal de 0.5 L
Le volume minimal demandé pour les autres menus est de 0.2 L.
Les portoirs de 40 tubes de 30 mL peuvent être utilisés exclusivement pour les menus 8 (suivi Fûts) et 5 (suivi FML), dans ce cas aucun autre paramètre ne peut être ajouté.
Les échantillons de vin sont conservés 72 h, les échantillons de jus et de moûts sont conservés 24h.
Le prélèvement et les informations fournies par le client sont sous sa responsabilité.
Les rapports sont transmis par fax ou par mail aux numéros et courriels fournis dans la convention de preuve F0-048.

MENU 2 – MOUT NON FERMENTE (TAV < 0.5% vol)
(après remontage d'homogénéisation)
Degré probable 16.83 (glucose-fructose) - Acidité totale – pH - Acide L malique – Potassium – Azote assimilable - SO_2 total – Acide tartrique

MENU 3 – MOUT EN FERMENTATION
Titre alcoométrique volumique - Glucose-fructose - Degré probable 16.83 – Acidité totale – pH

MENU 4 – FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE
Titre alcoométrique volumique - Glucose-fructose - Acidité volatile - Acidité totale – pH - SO_2 libre (vins rosés et blancs) - SO_2 total
Acide L malique – Si sucres < 5 g/l : Acide L lactique (indicatif)

MENU 5 – SUIVI DE FERMENTATION MALO-LACTIQUE (FML)
Titre alcoométrique volumique - Glucose-fructose – Acidité volatile - Acidité totale – pH - Acide L malique – Si sucres < 5 g/l : Acide L lactique (indicatif)

MENU 6 – CONTRÔLE APRES FERMENTATION MALO-LACTIQUE
Titre alcoométrique volumique - Glucose-fructose - Acidité volatile - Acidité totale – pH – SO_2 libre - SO_2 total
Vins rouges : Intensité colorante – DO 280

MENU 7 – SUIVI CUVE (élevage)
Titre alcoométrique volumique - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO_2 libre - SO_2 total – (SO_2 actif sur demande)

MENU 8 – SUIVI FÛTS (élevage)
Acidité volatile – SO_2 libre - SO_2 total

MENU 9 – CONTRÔLE AVANT MISE
Titre alcoométrique volumique - glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO_2 libre - SO_2 total – Acide L malique – CO_2 – *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 - SO_2 libre - SO_2 total – Acide L malique – CO_2 –
Vins rouges : Intensité colorante – DO 280

MENU 11 – CONTRÔLE SIMPLE AVANT MISE
Acidité volatile – SO_2 libre - SO_2 total – CO_2

56 route de Bouchet | 26790 SUZE LA ROUSSE
T 04 75 97 21 40 contact@laco-laboratoire.com
www.laco-laboratoire.com

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 analytiques

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 reconnaitre 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 infos demandées au dos de l'étiquette.
Mentionnez si nécessaire le nom de la cuvée à la place du n° de la cuve.
Le volume minimal recommandé pour les analyses COFRAC est de 0.375 L.
La bouteille doit être remplie et bouchée.