



ANALYSES DES VINS EN LABORATOIRE

CONTRÔLE MATURITÉ SUR LES RAISINS :

2 prélèvements obligatoires espacés au minimum de 10 jours doivent figurer sur le cahier des charges pour les parcelles en appellation (AOP-IGP)

- TAV potentiel
- Estimation des sucres
- Acidité totale/PH

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 37,5 Cl ou 200 baies minimum

BILAN MOÛT :

Bilan sur moût en cuve entière AVANT le départ en fermentation

- TAV potentiel
- Acidité totale/PH
- Estimation des Sucres
- Densité
- Azote assimilable avec conseils sur les apports au cours de la fermentation alcoolique.

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 37,5 Cl

EN COURS DE FA

- Acidité volatile
- Glucose Fructose

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 37,5 Cl

DÉCUVAGE ET FIN FA :

**Contrôle de fin de fermentation alcoolique et malolactique
En dessous de 1010 de Densité impérativement**

- TAV
- Glucose Fructose
- Acidité volatile
- Acidité totale/PH
- Acide Malique
- SO₂T

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 37,5 Cl

VIN EN FERMENTATION MALOLACTIQUE

- Acidité Volatile
- Acide malique

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 37,5 Cl

ANALYSES DE MISE EN BOUTEILLE VIN TRANQUILLE

- TAV/Glucose Fructose/Acidité volatile
- Acidité totale/PH
- SO2 Libre/SO2 Total
- Acide Malique/Acide Tartrique
- Fer/Cuivre/Protéine
- Indice de Colmatage
- CO2
- Stabilité Tartrique

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 75 Cl

ANALYSES DES VINS DE BASE :

Afin d'obtenir un vin effervescent bien maîtrisé et qualitatif, nous vous proposons de vous suivre dès le contrôle de maturité du raisin et tout au long de son élaboration.

Une attention sera portée toute particulièrement sur l'acidité totale, PH, et l'estimation des sucres au moment du contrôle de la maturité.

- TAV/Glucose Fructose/Acidité volatile
- Acidité totale/PH
- SO2 Libre/SO2 Total
- Acide Malique/Acide Tartrique
- Fer/Protéine
- CO2
- Stabilité Tartrique
- Dosage de l'Acide Sorbique

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 75 Cl

ANALYSES DE TRACABILITÉ (dans le cadre du suivi qualité des appellations AOP-IGP)

- TAV
- Glucose/Fructose
- Acidité Volatile
- Acidité Totale
- SO2 Total
- Acide Malique (pour les vins rouges)
- Pression (pour les vins effervescents)

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 75 Cl

ANALYSES CONCOURS :

À fournir à chaque inscription aux différents concours

- TAV
- Titre alcoométrique en puissance
- Glucose/Fructose
- Acidité Volatile
- Acidité Totale
- SO2 Total
- Pression (pour les vins effervescents)

VOLUMES D'ÉCHANTILLONS : 75 Cl