

MENU 1 – MATURITE

(JUS DE RAISIN)

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

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

Si vous souhaitez ajouter des paramètres : indiquez-le dans la partie droite de l'étiquette.

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 recommandé pour les analyses **COFRAC est de 0.375 L**. La bouteille doit être remplie et bouchée. Ces analyses sont réalisées au LACO de Suze la Rousse

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 7 (élevage) 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) - Glucose-Fructose - AV - Acidité totale – pH - Acide L malique – Potassium – Azote assimilable - SO₂ total

MENU 3 – MOUT EN FERMENTATION

Titre alcoométrique volumique (TAV) - Glucose-fructose - Degré probable 16.83 – AV – Acidité totale – pH

MENU 4 – FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

TAV - Glucose-fructose - Acidité volatile - Acidité totale – pH - SO₂ libre (vins rosés et blancs) - SO₂ total – Acide L malique – Si sucres < 5 g/l : Acide L lactique (indicatif)

MENU 4 BIS – FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

TAV - Glucose-fructose - Acidité volatile - Acide L malique

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

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 – SO₂ libre - SO₂ total – Acide L malique
Vins rouges : Intensité colorante – DO 280

MENU 7 – SUIVI CUVE (élevage)

Acidité volatile – SO₂ libre - SO₂ total – (SO₂ actif sur demande)

MENU 8 – CONTRÔLE SIMPLE AVANT MISE non filtré

Acidité volatile – SO₂ libre - SO₂ total – CO₂

MENU 8 BIS – CONTRÔLE SIMPLE AVANT MISE filtré

Acidité volatile – SO₂ libre - SO₂ total – CO₂ – Tenue au froid

Vins blancs et rosés : Protéines

MENU 9 – CONTRÔLE AVANT MISE filtré

TAV - glucose-fructose - Acidité volatile – Acidité totale – pH - SO₂ libre - SO₂ total – Acide L malique – CO₂ – NTU – Tenue au froid – Fer - Valeur énergétique

Vins blancs et rosés : Cuivre – Protéines **Vins rouges :** Intensité colorante – DO 280

MENU 9 BIS – CONTRÔLE AVANT MISE non filtré

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

Vins blancs et rosés : Cuivre **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

Vins rouges : Intensité colorante – DO 280

