

NOM DU CLIENT ET VISA (facultatif) :

Date de dépôt des échantillons :

Acceptabilité des échantillons :

Faisabilité des essais :

Remarques :

Code des annotations portées dans les cases : (1) : couleur des vins 1 = rouge ; 2 = rosé ; 3 = blanc. - (*): cases à remplir par le demandeur , préciser la nature du concours.

Numéro client :

Date d'analyse :

Résultats faxés ou édités le : par :

N° Labo	Cuve *	N° de lot *	Cuvée *	An *	Clr (1)	Vol *	Appellation *	N° d'enregistrement *	CGA	Macon	Mondial du rosé		Autres	Logo COFRAC
											DO420	DO520		
Opérateur														

Sans précision par le demandeur, le choix des méthodes d'analyse sera effectué par le laboratoire. Les essais sont en priorité effectués par des méthodes accréditées. Lors de valeur proche de la limite de la réglementation en vigueur, l'analyse est effectuée suivant la procédure interne (P21).

Pour les essais les méthodes utilisées couramment sont les suivantes : - Glucose/Fructose : IRTF ou méthode enzymatique automatisé Olympus A7 (facultatif Lisa A75) - Titre Alcoométrique Volumique : IRTF (facultatif spectrophotométrie Réflectance proche IR automatisée) - Acidité totale : IRTF (facultative Titrimétrie potentiométrique automatisée) - Acidité volatile : IRTF ou enzymatique automatisé (facultatif spectrophotométrie automatisée) – pH : IRTF (facultatif Potentiométrie automatisée) - Acide malique : méthode enzymatique automatisée - Dioxyde de soufre libre et total : spectrophotométrie UV-Vis automatisée Olympus (facultatif Flux continu) - Masse volumique / Densité : IRTF (méthode non accréditée, indiquée sans astérisque) - Caractéristiques chromatiques : spectrophotométrie UV-Visible manuelle

Le laboratoire n'engage pas sa responsabilité lors du transport des échantillons.