

MENUS ANALYTIQUES



NOM DE L'ANALYSE	CODE ANALYSE	PARAMETRES ANALYSES	DELAI ANALYSE	VOLUME ECHT. mL
------------------	--------------	---------------------	---------------	-----------------

ANALYSES VENDANGES				
Contrôle Maturité	CM	Glucose, Fructose (GF), Degré probable, AT, pH, Acide Malique, Acide Tartrique, Azote a-aminé, Azote ammoniacal, Azote assimilable <u>Sur demande:</u> Potassium, Gluconique,	1 jour	200
Anthocyanes	ANTHO	Dosage des anthocyanes (méthodes GLORIES)	5 jours	200 baies
Tanins	TAN 1	Tanins Proanthocyanidiques (méthodes LA)	1 jour	200
Tanins	TAN 2	Indice HCL (1j), Gélatine (3j) , Ethanol (2j)	1 à 3 jours	200
Moût (non fermenté)	M	Glucose, Fructose (GF), Degré probable, AT, pH, Acide Malique, Acide Tartrique, Azote a-aminé, Azote ammoniacal, Azote assimilable <u>Sur demande:</u> Potassium, Gluconique,	1 jour	200
Vinification	VNF	GF, TAV acquis et probable, AT, pH, AV, SO2 libre et total, Acide Malique et Acide Lactique	1 jour	200
Contrôle FA	SDAV	GF, TAV acquis, TAV probable, AV, Acide Malique et Acide Lactique	1 jour	200
Vendange	VEND	GF, TAV acquis, AT, AV, pH, SO2 libre et total	1 jour	200

ANALYSES ELEVAGE				
Complète	COMP	GF, TAV, AV, AT, SO2 L et T, pH, Acide Malique et Acide Lactique, <u>Sur demande:</u> SO2 actif, éthanal	1 jour	200
Surveillance	SURV	GF, TAV, AV, SO2 L et T, pH, AT, <u>Sur demande:</u> SO2 actif, éthanal	1 jour	200
Volatile SO2	AVS	AV, SO2 Libre et Total	1 jour	60
AM/AL	FML	Acides Malique et Lactique	1 jour	60
Dégustation	DEGUST	Dégustations des vins	1 jour	750
Prépa Misc	MISE	<u>Rouges:</u> SURV + CO2, Fer, Turbidité, Stabilité tartrique. <u>Blancs et Rosés:</u> SURV + CO2, Fer, Turbidité, Stabilité tartrique, Cuivre, TP	2 jours	750
Contrôle après mise	ApM	GF, TAV, AV, AT, SO2 libre et total, pH, Indice Malique et Lactique, CO2 <u>Sur demande:</u> Centilisation	1 jour	1 bouteille
Protéines, ST, ICOLM	TP, ST, ICOLM	Protéines et/ou Stabilité Tartrique (ST) et/ou Indice de colmatage	2 jours	200/750
Fer, Cuivre, Turbidité	FE, CU, NTU	Fer, et/ou Cuivre et/ou turbidité	1 jour	200
Collage	COLLAGE	Essais de collage avec dégustation	5 jours	750
Pectines/Glucanes	PG	Recherche de Pectines et/ou Glucanes	2 jours	200
Test Pinking	PINK	Prévision du risque de rosissement oxydatif	2 jours	200
Troubles		Identification des troubles en bouteilles	5 jours	2 x 750
Tenue au froid	CMC, POLY	CMC ou test Polyaspartate de potassium	7 jours	750
Absorbances	DO	DO 280, 420, 520, 620	1 jour	200
Calories	CALORIES	TAV, GF, Kcal	1 jour	200
Chromamétrie		Description de la robe des vins rosés	2 jours	200
Suppression		Suppression des vins effervescents (bouchon)	2 jours	1 bouteille
OTA	OTA	<u>Sous traitée:</u> OTA Scan	1 jour	200

NOUVEAU

OXYGENE DISSOUS, TPO (nous consulter)

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES				
Microbiologie	MICRO	Dénombrement sur milieux sélectifs: levures (2j), bactéries lactiques (12j), acétiques (6j)	batéries 2 à 12 jours	Prise d'essai Stérile 100
Microbiologie	BRETT	Dénombrement sur milieux sélectifs: Brettanomyces	10 jours	Prise d'essai Stérile 100