

Descriptions complémentaires de(s) l'échantillon(s)

NOM DE L'ECHANTILLON	NATURE DE L'ECHANTILLON (jus, vins, raisin, pomme, etc.)	STADE D'EVOLUTION DE LA CUVÉ (jus frais, en fermentation alcoolique, en fermentation malolactique, en élevage, en conservation, etc.)	RENSEIGNEMENTS DIVERS / COMMENTAIRES	N° à renseigner pour le choix analytique (voir annexe technique)
				1
				2
				3
				4
				5

L'annexe technique vous est remise reprenant les analyses demandées ainsi que les méthodes analytiques et les prix appliqués.

Si vous désirez des analyses en supplément ou différentes des analyses reprises dans cette annexe technique, veuillez-nous en informer avant la finalisation de l'accord sur ce document.

Analyses individuelles

Code Interne	Libellé de l'analyse	Méthode	Tarif de l'élément HTVA	Unités	Accrédité Oui/Non	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
AAHVPH	pH	pH-métrie	4,00 €		N	
AAHVACTOT	Acidité totale	Titrage	5,00 €	g. ac. tartrique/L	N	
AAHVNAMPR	Azote aminé primaire	Méthode spectrophotométrique à l'OPA	5,00 €	mg/l	N	
AAHVN4	Ammonium	Test enzymatique	5,00 €	mg NH4/l	N	
AAHVYAN	YAN (azote assimilable par le levure)	Calcul sur base des 2 tests précédents	10,00 €	mg/l	N	
AAHVGLUFRU	Sucres fermentescibles : D-glucose + D-fructose	HPLC-RI	5,00 €	g/l	N	
AAHVST	Sucres totaux : D-glucose + D-fructose + saccharose	HPLC-RI	5,00 €	g/l	N	
AAHVACACE	Acide acétique	Test enzymatique	5,00 €	g/l	N	
AAHVACTA	Acide tartrique	Méthode spectrophotométrique au sel de Vanadium	5,00 €	g/l	N	
AAHVACLIMAL	Acide L-malique	Test enzymatique	5,00 €	g/l	N	
AAHVACLAC	Acide L-lactique	Test enzymatique	5,00 €	g/l	N	
AAHVS03L	SO2 libre	Méthode spectrophotométrique à la pararosaniline	5,00 €	mg/l	N	
AAHVS03	SO2 total (mg/l)	Méthode spectrophotométrique au DNTB	5,00 €	mg/l	N	
AAHVGLYC	Glycérol	Test enzymatique	5,00 €	g/l	N	
AAHVTUR	Intensité colorante	Spectrophotométrie	5,00 €		N	
AAHVTUR	Turbidité (NTU)	Turbidimétrie	5,00 €	NTU	N	
AAHVTAVEB	Alcool (! Un volume de 250 ml est demandé pour cette analyse)	Ebulliométrie	5,00 €	% vol	% vol	
AAHVTAVALC	Alcool (pas de volume min pour l'analyse)	Alcotest	5,00 €	% vol	% vol	

Autres analyses individuelles

Code Interne	Libellé de l'analyse	Méthode	Unités	Tarif de l'élément HTVA	Accrédité Oui/Non	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
MALEVMOIV	Dénombrement des levures et moisissures dans les vins	Méthode interne (OIV)	CFU/ml	9,82€	N	
MALEVSAUV	Dénombrement des levures sauvages	Méthode interne (OIV)	CFU/ml	9,82€	N	
MASAC	Estimation de Saccharomyces et non Saccharomyces : MALEVSAUV + MALACV + Calcul	Méthode interne (OIV) et calcul	CFU/ml	19,64€	N	
MALACV	Dénombrement des bactéries lactiques dans les vins	Méthode interne (OIV)	CFU/ml	10,72€	N	
MAACETV	Dénombrement des bactéries acétiques dans les vins	Méthode interne (OIV)	CFU/ml	10,72€	N	
MABRETRUV	Dénombrement de Brettanomyces bruxellensis dans les vins avec confirmation par PCR	Méthode interne (OIV) + Détection par PCR en temps réel (BPCR)	CFU/ml	69,11€	N	

Plans analytiques proposés

Code Interne	Libellé	Méthode	Tarif HTVA	Accrédité Oui/Non	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
MOUTSETJUS	Plan analytique « Moûts et jus » Comprenant : pH, acidité totale, azote aminé primaire, ammonium, azote assimilable par les levures, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose)	Voir analyses individuelles correspondantes ci-dessus	12,50 €	N	
FERMENT	Plan analytique « Fermentation » Comprenant : pH, acidité totale, acide acétique, acide tartrique, acide L-malique, acide L-lactique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose)	Voir analyses individuelles correspondantes ci-dessus	12,50 €	N	
VIN	Plan analytique « Vin » Comprenant : pH, acidité totale, acide acétique, SO2 libre, SO2 total, glycérol	Voir analyses individuelles correspondantes ci-dessus	12,50 €	N	

Les analyses sont réalisées par Hainaut Analyses – site d'ATH.

La version informatique constitue le document de référence.