

Analyses moûts et vins

Les laboratoires du CARAH proposent un service d'analyse de moûts et de vins.

Quelle quantité envoyer ?

Prélever:

- ⌘ Echantillons de 100ml
- ⌘ Placer dans un contenant hermétique **REPLI A RAS BORD**

Envoi

Envoyer le plus rapidement aux laboratoires du CARAH :

Secrétariat des laboratoires

11 Rue Paul Pastur – 7800 ATH

Pour toute information concernant le suivi d'analyse, contacter directement le secrétariat des laboratoires : **068 264 690**

Tarifs

- ⌘ Menu "**Moûts et jus**" : **10 € HTVA**
- ⌘ Menu "**Fermentation**" : **10 € HTVA**
- ⌘ Menu "**Vins**" : **10 € HTVA**
- ⌘ Paramètres supplémentaires individuels : **4 € HTVA/paramètre**

Pour chaque dépôt/envoi d'échantillon :

- ⌘ **5,00 €** de frais de gestion de dossier à ajouter

Menu "Moûts et jus" : 10 € HTVA	
pH	
Acidité totale	
Azote aminé primaire (PAN)	
Ammonium	
Yeast assimilable nitrogen (YAN)	
D-glucose + D-fructose	
Sucres totaux	
Menu "Fermentation" : 10 € HTVA	
pH	
Acidité totale	
Acide acétique	
Acide tartrique	
Acide L malique	
Acide L lactique	
D-glucose + D-fructose	
Menu "Vins" : 10 € HTVA	
pH	
Acidité totale	
Acide acétique	
SO2 libre	
SO2 total	
Glycérol	
En supplément des menus :	
Paramètres supplémentaires individuels : 4 € HTVA par paramètre	
Indice colorante	
Intensité colorante modifiée	
Turbidité	
pH	
Acidité totale	
Acidité volatile	
Azote aminé primaire	
Ammonium	
D glucose + D fructose	
Sucres totaux	
Acide acétique	
Acide tartrique	
Acide L-malique	
Acide L-lactique	
Alcool (250ml supplémentaires nécessaires)*	
SO2 libre	
SO2 total	
Glycérol	

*Coût supplémentaire à prévoir car paramètre sous-traité temporairement