

Nom & Prénom/ Nom société/ Code client :

Si vous n'êtes pas encore client de notre laboratoire, veuillez compléter le formulaire de réception échantillons (EN_COM012).

Conditions de transport assurées par le client : ☐ réfrigéré ☐ t° ambiante **Attention : prélèvement le plus homogène possible et flacon rempli à ras bord**

Description complémentaire de(s) l'échantillon(s) :

NOM DE L'ECHANTILLON	TYPE D'ÉCHANTILLON (Choisir le code approprié dans le tableau ci-dessous)	CÉPAGE	STADE D'ÉVOLUTION DE LA CUVE (Choisir le code approprié dans le tableau ci-dessous)	RENSEIGNEMENTS DIVERS / COMMENTAIRES (ajout de saccharose ?, ...)	N° à renseigner pour le choix analytique (page 2)
					1
					2
					3
					4
					5
					6
					7
					8
					9
					10



Code (à reporter plus haut)	Type d'échantillon
B	Vin blanc
BE	Vin blanc effervescent
R1	Vin rosé
R1E	Vin rosé effervescent
R2	Vin rouge
J	Jus de raisin
C	Cidre
H	Hydromel
M	Mélomel
FL	Vin de fleur – Veuillez préciser :
FR	Vin de fruit autre que raisin – Veuillez préciser :



Code (à reporter plus haut)	Stade d'évolution de la cuve
JF	Jus (stade pré-fermentaire)
FA	Fermentation alcoolique
FML	Fermentation malo-lactique
VF	Stade post-fermentaire

Nous vous proposons les plans analytiques ci-dessous. Si vous désirez des analyses en supplément ou individuelles, veuillez aussi compléter la page 3 de ce document.

Plans analytiques					
Code Interne	Libellé du plan analytique	Méthode	Quantité	Tarif HTVA	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
MATURAISIN	Plan analytique « Maturité des raisins » pH, acidité totale et sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel)	Voir analyses individuelles au verso	25 ml	10,71 €	
MINIMOUTS	Plan analytique « Caractérisation des moûts – mini » pH, acidité totale, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), azote aminé primaire, ammonium et azote assimilable par les levures.	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	17,85 €	
MOUTSCOMP	Plan analytique « Caractérisation des moûts -complet» pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), azote aminé primaire, ammonium, azote assimilable par les levures et SO2 total	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	28,56 €	
SUIVIFA	Plan analytique « Suivi de fermentation alcoolique » pH, alcool, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et acide acétique	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	14,28 €	
FINFA	Plan analytique « Fin de fermentation alcoolique » pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et SO2 total	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	24,99 €	
SUIVIFML	Plan analytique « Suivi fermentation malolactique » pH, acide L-malique, acide L-lactique et acide acétique	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	14,28 €	
BILANFF	Plan analytique « Bilan de fin de fermentation globale » pH, acidité totale, acide L-malique, acide L-lactique, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, SO2 libre et SO2 total	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	32,13 €	
SUIVIELEV	Plan analytique « Suivi élevage vin » pH, acidité totale, acide acétique, SO2 libre et SO2 total	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	17,85 €	
MISEBOUT	Plan analytique « Mise en bouteille » pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, SO2 libre, SO2 total et turbidité	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	28,56 €	
MISEBOUVEN	Plan analytique « Mise en bouteille + Valeur énergétique » pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, SO2 libre, SO2 total, turbidité, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	35,7 €	
VINVEN	Plan analytique « Valeur énergétique » acidité totale, sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), titre alcoométrique volumique, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	17,85 €	

Analyses individuelles

Code Interne	Libellé de l'analyse	Méthode	Quantité nécessaire	Tarif HTVA	Unités	Accrédité Oui/Non	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
Analyses physico-chimiques							
PH_LABO	pH	pH-métrie	100 ml	4,20 €		O*	
DENS	Densité	Densitométrie électronique	100 ml	5,25 €		N	
ACIDTOT	Acidité totale	Titrage	100 ml	5,25 €	g ac. tartrique/l et g H2SO4/l	O*	
PAN	Azote aminé primaire	Méthode spectrophotométrique à l'OPA	100 ml	5,25 €	mg/l	N	
NH4_VIN	Ammonium	Test enzymatique	100 ml	5,25 €	mg NH4/l	N	
YAN	YAN (azote assimilable par les levures)	Calcul sur base des 2 tests précédents	100 ml	10,50 €	mg/l	N	
GLUFRU	Sucres fermentescibles : D-glucose + D-fructose	HPLC-RI	100 ml	5,25 €	g/l	N	
CO2V	Surpression	Aphrométrie	100 ml	5,25 €	bar	N	
SUCTOT	Sucres totaux : D-glucose + D-fructose + saccharose	HPLC-RI	100 ml	5,25 €	g/l	N	
ACIDACET	Acide acétique	Test enzymatique	100 ml	5,25 €	g ac. acétique/l et g H2SO4/l	O*	
ACIDTARTR	Acide tartrique	Méthode spectrophotométrique au sel de Vanadium	100 ml	5,25 €	g/l	N	
ACIDMAL	Acide L-malique	Test enzymatique	100 ml	5,25 €	g/l	N	
ACIDLACT	Acide L-lactique	Test enzymatique	100 ml	5,25 €	g/l	N	
SO2LIBRE	SO2 libre	Méthode spectrophotométrique à la pararosaniline	100 ml	5,25 €	mg/l	O*	
SO2TOT	SO2 total	Méthode spectrophotométrique au DNTB	100 ml	5,25 €	mg/l	O*	
GLYCEROL	Glycérol	HPLC-RI	100 ml	5,25 €	g/l	N	
INTENSCOL	Intensité colorante	Spectrophotométrie	100 ml	5,25 €		N	
TURBI	Turbidité	Turbidimétrie	100 ml	5,25 €	NTU	N	
TAVYZER	Titre alcoométrique volumique	Méthode proche Infrarouge	100 ml	5,25 €	% vol	N	
NA_VIN	Sodium	ICP-OES	100 ml	10,50 €	g/100 ml	N	
IPT	Indice de polyphénols totaux	Spectrophotométrie	100 ml	5,25 €	/	N	
POLYPHEN	Polyphénols totaux (exprimés en acide gallique)	FOLIN-CIOCALTEU	100 ml	5,25 €	mg/l	N	
ANTHOCY (ANTHOCY1 et ANTHOCY2)	Anthocyanes totaux	Spectrophotométrie	100 ml	5,25 €	mg/l	N	
	Anthocyanes (équivalents de malvidine-3-glucoside)						
Toute autre analyse sur demande			Sur demande				
Analyses microbiologiques							
DLEVMOI	Dénombrement des levures et moisissures dans les vins	Méthode interne (OIV)	100 ml (dans un contenant séparé des analyses physico-chimiques)	10,31 €	CFU/ml	N	
DLEVSAUV	Dénombrement des levures sauvages	Méthode interne (OIV)		10,31 €	CFU/ml	N	
ESTSAC	Estimation de Saccharomyces et non Saccharomyces : MALEVSAUV + MALACV + Calcul	Méthode interne (OIV) et calcul		20,62 €	CFU/ml	N	

Les analyses sont réalisées par Hainaut Analyses – site d'ATH. *Paramètre sous accréditation uniquement sur les vins de raisin en stade post-fermentaire.

Rédigé par AL Plaitin

Vérifié par S Vico

Approuvé par L Paternostre

La version informatique constitue le document de référence.