

Nom & Prénom/ Nom société/ Code client :	Mail pour l'envoi des résultats :
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'ÉCHANTILLON	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)	Ajout de saccharose ? Si oui, cocher la case	RENSEIGNEMENTS DIVERS	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 du degré d'alcool probable.	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 du degré d'alcool probable, 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 du degré d'alcool probable, 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), 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), 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), 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), 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), 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 fermentescibles (D-glucose + D-fructose), titre alcoométrique volumique***, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	Voir analyses individuelles au verso	100 ml***	17,85 €***	

***En routine, nous mettons en œuvre une méthode par proche infrarouge pour la détermination du titre alcoométrique volumique. Si vous souhaitez la méthode par distillation et densimétrie électronique par résonateur de flexion, un supplément de 15 € HTVA par échantillon vous sera facturé.

☐ Oui, je choisis la méthode par distillation et densimétrie électronique par résonateur de flexion (TAVDIST), pour les échantillons suivants :

Dans ce cas, je fournis un volume total de 500 ml par échantillon pour les analyses physico-chimiques.

Rédigé par AL Plaitin	Vérifié par S Vico	Approuvé par P Fierro
-----------------------	--------------------	-----------------------

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	Titration	100 ml	5,25 €	g ac. tartrique/l et g H ₂ SO ₄ /l	O*	
PAN	Azote aminé primaire	Méthode spectrophotométrique à l'OPA	100 ml	5,25 €	mg/l	N	
NH ₄ _VIN	Ammonium	Test enzymatique	100 ml	5,25 €	mg NH ₄ /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 ou Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	100 ml	5,25 €	g/l	N	
CO ₂ V	Surpression	Aphrométrie	100 ml	5,25 €	bar	N	
SUCTOT	Sucres totaux : D-glucose + D-fructose + saccharose	HPLC-RI ou Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV-Visible	100 ml	5,25 €	g/l	N	
ACIDACET	Acide acétique	Test enzymatique	100 ml	5,25 €	g ac. acétique/l et g H ₂ SO ₄ /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	
SO ₂ LIBRE	SO ₂ libre	Méthode spectrophotométrique à la pararosaniline	100 ml	5,25 €	mg/l	O*	
SO ₂ TOT	SO ₂ total	Méthode spectrophotométrique au DNTB	100 ml	5,25 €	mg/l	O*	
GLYCEROL	Glycérol	HPLC-RI	100 ml	5,25 €	g/l	N	
INTENSOL	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 Anthocyanes (équivalents de malvidine-3-glucoside)	Spectrophotométrie	100 ml	5,25 €	mg/l	N	
Toute autre analyse sur demande					Sur demande		
Analyses microbiologiques							
Analyse sur demande					Sur demande		

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

* Paramètre sous accréditation uniquement sur les vins de raisin en stade post-fermentaire.

** Nous pouvons aussi mettre en œuvre la méthode par distillation et densimétrie électronique par résonateur de flexion, moyennant un supplément de 15 € HTVA par échantillon.

☐ Oui, je choisis la méthode par distillation et densimétrie électronique par résonateur de flexion (TAVDIST) pour la détermination du titre alcoométrique volumique, pour les échantillons suivants :

Dans ce cas, je fournis un volume total de 500 ml par échantillon pour les analyses physico-chimiques.

Rédigé par AL Plaitin	Vérifié par S Vico	Approuvé par P Fierro
-----------------------	--------------------	-----------------------

La version informatique constitue le document de référence.