

## Votre Laboratoire œnologique de proximité

# Vos résultats en 5 heures chrono!

## Résultats d'analyses à 14H

## Pour un dépôt d'échantillons au Laboratoire avant 9H

### En période de vinification

- POTENTIEL CUVEE (50 cl)

  Acidité totale + pH + degré probable + acide malique +azote ammoniacal +azote alpha-aminé
- FA ou FA+SO2 (50 cl)
  - Acidité volatile + substances réductrices (>30g/l) ou sucres fermentescibles (<30g/l) + SO2 libre/total (si sucres fermentescibles<6g/l)
- Fin FA ou Fin FA+SO2 (50 cl)
- Acidité volatile + substances réductrices (>30g/l) ou sucres fermentescibles (<30g/l) + acide malique + acide lactique + SO2 libre/total (si acide malique < 0.6g/l)
- FML ou FML +SO2 (50 cl)
  - Acidité volatile + acide malique + acide lactique + + SO2 libre/total (si acide malique < 0.6g/l)

#### Après période de vinification

- ENTRETIEN (25cl)
  - Acidité volatile + SO2 libre/total + acidité totale + pH
- ESSENTIEL VIN (vin sec uniquement et hors vin nature) (25cl)
   Acidité volatile + SO2 libre/total + SO2 actif + indice acide malique + indice glucose-fructose + acidité totale + pH + titre alcoométrique volumique acquis + tenue à l'air
- BILAN COMPLET (50 cl)
  - Acidité Volatile + SO2 libre/total + SO2 actif + indice acide malique + indice glucose-fructose + acidité totale + pH + titre alcoométrique volumique acquis + tenue à l'air.

### Autres analyses résultats le soir selon tarifs en vigueur

#### Vos contacts

Nadia Lancelot assistante Tél 0563638445 Sylvain Bocquet technicien responsable technique Tél 0563638445 Sonia Brun œnologue responsable laboratoire Tél 0608413173