



# Objet : planning analytique 4r/2022

Chers Vignerons,

Pour toute demande, contactez le laboratoire au 05.63.63.84.45

Montauban, le 7 septembre 2022

## Les Dépôts d'échantillons

### A partir du 1 septembre

- Fronton à Mairie Campsas et chez Albert Œnologie : lundi avant 10h et jeudi avant 9h
- Saint-Sardos à la Cave des Vignerons : mardi et jeudi avant 9h
- Brulhois à la Cave des Vignerons : lundi et jeudi avant 17H

### A partir du 5 septembre

- Quercy à la Cave des Vignerons : lundi et jeudi avant 11H

## Organisation des analyses

Apport des échantillons à l'accueil du laboratoire **avant 9h**

**Après 13h**, les échantillons sont traités sur demande ou reportés le lendemain

**A compter du 29 août**, analyse du lundi au vendredi

Ouverture les **samedis** pour les urgences à compter du **Samedi 10 septembre**

Laboratoire fermé les 1 et 11 novembre

Mois	Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Septembre	35 (29/08=>04/09)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	
	36 (05/09=>11/09)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE
	37 (12/09=>18/09)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE
	38 (19/09=>25/09)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE
	39 (26/09=>02/10)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE
Octobre	40 (03/10=>09/10)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE
	41 (10/10=>16/10)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE
	42 (17/10=>23/10)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE
	43 (24/10=>30/10)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE
Novembre	44 (31/10=>06/11)	ANALYSE	Fermé--Toussaint	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	
	45 (07/11=>13/11)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	Fermé-Armistice 1918	
	46 (14/11=>20/11)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	
	47 (21/11=>27/11)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	
	48 (28/11=>04/12)	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE	ANALYSE		

**Contrôle Maturité**  
Sachet 200 grains  
Nom-Cépage-Parcelle-date

**Potentiel Cuvée**  
à l'encuvage

**Fin FA**  
En fermentation rouge  
Rosé et blanc si  
FML souhaitée

**FA**  
En fermentation blanc, rosé  
(FML non souhaitée)

**FML**  
En fermentation  
Rouge, rosé, blanc  
quand FA terminée