

Auto-contrôles ODG	AI	Analyse indispensable	AR	Analyse recommandée	AO	Analyse optionnelle
--------------------	----	-----------------------	----	---------------------	----	---------------------

Ce récapitulatif des analyses à réaliser doit vous permettre de mieux appréhender le suivi analytique de vos vins lors des différents stades d'élaboration. Vous êtes libre de ne pas demander une ou plusieurs analyses que nous jugeons indispensables, en conséquence nous ne pouvons pas être tenu responsables de l'absence de diagnostic concernant ces paramètres.

Toutes les analyses et les dégustations effectuées rentrent dans le cadre de l'auto-contrôle. Elles doivent être archivées.

CONTRÔLE DE MATURATION ET RECOLTE

CONTRÔLE DE MATURATION (sur 200 baies en poche spécifique fournie)	
AI	Sucres - Titre alcoométrique probable
AI	Acidité totale - pH
AI	Acide malique
AI	Azote assimilable (vigueur de la plante)
AI	Indice de maturation
AO	Acide tartrique
AO	Potassium
AR	Acide gluconique (état sanitaire)
AR	Suivi maturation phénolique Méthode Glories (prélèvement supplémentaire de 200 baies en boîte)
AR	Dégustation
AO	Poids de 100 baies
AO	Analyses Dyostem (prélèvement spécifique de 200 baies en boîte)

ANALYSE SUR MOÛT (après homogénéisation, débouillage sur Blancs / Rosés et Clairets, et avant départ en fermentation)	
AI	Sucres - Titre Alcoométrique Probable
AI	Acidité totale - pH
AI	Azote assimilable
AI	Acide malique
AI	Acide tartrique
AI	SO ₂ actif (blanc)
AI	Turbidité (sauf rouge)
AI	Anthocyanes (rosé et clairet)
AR	SO ₂ total (homogénéité du sulfitage)
AR	Acide gluconique (évaluation de l'état sanitaire)
AR	Cuivre (Blanc & Rosé)
AR	DO 320 (Blanc)

VINIFICATIONS

MOÛT EN FERMENTATION (densité 1040 à 1000)	
AI	IPT (vins rouges)
AI	Rapport Tanins / Anthocyanes (vins rouges)
AI	Dégustation
AR	Acide acétique
AO	Titre Alcoométrique Probable
AO	Sucres
AO	Acidité totale - pH
AO	Acide malique

APRES ECOULAGE (goutte et presse avant FML)	
AI	Glucose-Fructose
AI	Acidité totale - pH
AI	Acide acétique
AI	Acide malique
AI	SO ₂ actif
AI	SO ₂ total
AI	Dégustation
AO	IPT (vins rouges)
AO	Titre alcoométrique volumique
AO	Rapport Tanins/Anthocyanes
AO	Dénombrement <i>Brettanomyces</i> par PCR

FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE (densité 996 à 992)	
AI	Titre Alcoométrique Volumique
AI	Acidité totale - pH
AI	IPT (vins rouges)
AI	Glucose -Fructose
AI	Acide acétique
AI	Acide malique
AI	Dégustation
AI	Rapport Tanins/Anthocyanes (vins rouges)

SUIVI DE FERMENTATION MALOLACTIQUE	
AI	Acide acétique
AI	Acide malique
AO	Dénombrement <i>Brettanomyces</i> par PCR
AO	Acide lactique
AO	Acidité totale

ELEVAGE

1^{ER} CONTRÔLE APRES SULFITAGE	
AI	Acidité totale - pH
AI	Acide acétique
AI	SO ₂ actif
AI	I.C.M. (vins rosés et clairets)
AR	Titre Alcoométrique Volumique
AO	Rapport Tanins/Anthocyanes (vins rouges)
AO	IPT (vins rouges)
AO	ICM (vins rouges)

CONSERVATION SOUTIRAGE / ELEVAGE	
AI	Acide acétique
AI	SO ₂ actif
AI	Dégustation
AR	Mesure O ₂ dissous (uniquement sur site)
AO	CO ₂
AO	Dénombrement <i>Brettanomyces</i> par PCR / culture

PREPARATION AU CONTROLE PRODUIT (OI)	
AI	Titre Alcoométrique Volumique
AI	Glucose -Fructose
AI	Acidité totale - pH
AI	Acide acétique
AI	Acide malique
AI	SO ₂ total
AI	I.C.M. (vins rosés et clairets)
AI	Dégustation
AI	SO ₂ actif
AO	CO ₂

COLLAGE / PREPARATION MISE	
AI	Dégustation pour collage, assemblage et Essai de collage (sur 75 cl)
AI	Titre Alcoométrique Volumique
AI	Glucose -Fructose
AI	Acidité totale - pH
AI	Acide acétique
AI	Acide malique
AI	SO ₂ actif et total
AI	CO ₂
AI	Protéines (vins blancs, rosés et clairets)
AI	Fer
AI	Cuivre
AI	Test pinking (vins blancs)
AR	CP (stabilité tartrique) ou test de stabilité
AR	Mesure O ₂ dissous
AR	Dénombrement Brettanomyces par PCR
AO	Dénombrement Levures / Bactéries

AVANT MISE / APRES LEVEE DE COLLE	
AI	Dégustation
AI	Acide acétique
AI	SO ₂ actif et total
AI	CO ₂
AI	Turbidité (aussitôt après levée de colle)
AI	Protéines (vins blancs, rosés et clairets)
AI	Mesure O ₂ dissous
AI	CFLA
AI	Test pinking (Blanc)
AR	Levures et Bactéries
AO	Dénombrement Brettanomyces par PCR
AO	Dénombrement Levures / Bactéries

APRES MISE	
AI	Dégustation
AR	Levures et Bactéries (contrôle qualité de mise)
AR	Analyse COFRAC type EXPORT
AR	SO ₂ actif
AR	Turbidité / CFLA
AR	CO ₂
AR	SO ₂ total (normes réglementaires)
AR	Mesure O ₂ dissous

VALEURS DE REAJUSTEMENT DES DIOXYDES DE SOUFRE LIBRE ET ACTIF

		<i>SO₂ Libre mg/l mini.</i>	SO ₂ Actif mg/l	<i>SO₂ Libre mg/l maxi.</i>	CO ₂ g/l
BLANC	<i>Conservation</i>	25	0,6 à 1,4	35	>1
	<i>Mise</i>	30	0,75 – 1,4	40	0,9 à 1,2
	<i>Cubit / GV</i>	35	0,8 à 1,5	40	0,7 à 0,8
ROSE CLAIRET	<i>Conservation</i>	25	0,5 - 1,4	40	0,8 à 1,2
	<i>Mise</i>	30	0,75 – 1,4	40	0,7 à 0,8
	<i>Cubit / GV</i>	35	0,75 à 1,5	40	0,7 à 0,8
ROUGE	<i>Conservation < 6 mois</i>	15	0,45 à 0,6	35	<0,5
	<i>Conservation > 6 mois</i>	20	0,65 – 0,9	35	0,3 à 0,5
	<i>Mise</i>	25	0,7 – 1,4	35	0,3 à 0,5
	<i>Cubit / GV</i>	30	0,7 – 1,5	40	0,3 à 0,5
MOELLEUX	<i>Conservation et Mise</i>	35	0,9 à 2	45	0,6 à 0,8