

<b>OENOCENTRES SAINT SAVIN</b>	<b>Enregistrements Qualité</b>	Réf. : E7/02
	<b>Demande d'analyses</b>	Rév. : 15 Date d'effet : 11/01/22 Page : 1/2

Réception par
---------------

N° Adh ..... Nom .....  
 A déposé ce jour le ..... Nombre d'échantillons : .....

Signature Client
------------------

Contrôle OI     Concours .....     Export Pays .....  
 Autres (Pour le concours de Macon joindre la fiche d'inscription)     Demande duplicata

Nombre d'exemplaires .....     Sous-traitance Accord Client    Laboratoire .....

A compléter pour tous les échantillons non prélevés par un organisme assermenté ou pour une demande de duplicata.

<b>ORIGINAL</b> Liste des échantillons	N°	Couleur	Millésime	Château ou Domaine + Cuvée	Appellation	N° lot - Ou N° de cuve	Volume
	1	B R S C					
	2	B R S C					
	3	B R S C					
	4	B R S C					
	5	B R S C					
	6	B R S C					
	7	B R S C					
	8	B R S C					

Demande de duplicata : reporter, dans le tableau Duplicata le n° d'échantillon du tableau 'Original' pour lequel vous demandez le duplicata autant de fois que nécessaire.

<b>DUPLICATA</b>	N°	Château ou Domaine + Cuvée	Appellation	N° lot ou N° de cuve	Volume	N° de rapport

Désignation	OI	Con-cours	Exportation	QB	CM Moût	VF	Vin	Mx	Autres	Méthode d'analyses
Masse volumique	x		x							<input checked="" type="checkbox"/> *Densimétrie électronique par résonateur de flexion
Extrait sec total	x		x							<input checked="" type="checkbox"/> *Méthode densimétrique
Extrait sec réduit			x							<input checked="" type="checkbox"/> Calcul
Titre Alcoométrique volumique	x	x	x	x		x	x	x		<input checked="" type="checkbox"/> *IRTF
								x		<input type="checkbox"/> *Distillation Densimétrie électronique
Titre alcoométrique en puissance		x			x	x				<input checked="" type="checkbox"/> Calcul
Glucose-Fructose	x	x	x	x		x	x	x		<input checked="" type="checkbox"/> *Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis
Sucres réducteurs					x	x				<input checked="" type="checkbox"/> IRTF
Acidité totale		x (5)	x (5)					x		<input type="checkbox"/> *Titrimétrie potentiométrique automatisée
	x	x (4)	x (4)	x	x	x	x			<input checked="" type="checkbox"/> *IRTF
Acidité volatile										<input checked="" type="checkbox"/> *Entraînement à la vapeur Titrimétrie
Acidité volatile par calcul	x	x	x	x						<input checked="" type="checkbox"/> *Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis (1)-(4)
Acide acétique			x			x	x	x		<input checked="" type="checkbox"/> *Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis
PH										<input type="checkbox"/> *Potentiométrie manuelle
	x	x	x	x		x	x	x		<input checked="" type="checkbox"/> *Potentiométrie automatisée
Acide malique (sauf blanc)					x	x				<input checked="" type="checkbox"/> *IRTF
	x	x	x			x	x			<input checked="" type="checkbox"/> *Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis
Acide Lactique							x			<input checked="" type="checkbox"/> Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis
Acide Gluconique					x					<input checked="" type="checkbox"/> Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis
Dioxyde de soufre libre (Teneur > 60 mg/l)	x	x	x		x		x			<input checked="" type="checkbox"/> *Spectrophotométrie UV-visible automatisée
	x(2)	x(2)	x(2)					x		<input checked="" type="checkbox"/> *Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie
Dioxyde de soufre total					x	x	x			<input checked="" type="checkbox"/> Iodométrie
	x	x	x	x	x	x	x			<input checked="" type="checkbox"/> *Spectrophotométrie UV-visible automatisée
Dioxyde de carbone							x	x		<input type="checkbox"/> *Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie
	x(2)	x(2)	x(2)	x(2)						<input checked="" type="checkbox"/> IRTF
Composés phénoliques (Rouge)	x					x	x			<input checked="" type="checkbox"/> *Spectrophotométrie UV-visible manuelle
Absorbance – ICM							x			<input checked="" type="checkbox"/> IRTF
	x	x		x			x			<input checked="" type="checkbox"/> *Spectrophotométrie UV-visible:
Diglycoside du malvidol										<input checked="" type="checkbox"/> Oxydation nitreuse- Examen à 365 nm (Recherche)
Turbidité					x		x	x		<input checked="" type="checkbox"/> Néphélométrie
Calcium							x	x		<input checked="" type="checkbox"/> * Spectrométrie d'absorption atomique
Cuivre			x				x	x		<input checked="" type="checkbox"/> * Spectrométrie d'absorption atomique
Fer			x				x	x		<input checked="" type="checkbox"/> *Spectrométrie d'absorption atomique
Plomb			x(6)(8)							<input checked="" type="checkbox"/> * Spectrométrie d'absorption atomique au four graphite
Potassium							x	x		<input checked="" type="checkbox"/> Spectrométrie d'émission de flamme
Sodium							x	x		<input checked="" type="checkbox"/> Spectrométrie d'émission de flamme
Acide tartrique					x					<input checked="" type="checkbox"/> *Spectrophotométrie UV-visible manuelle
										<input checked="" type="checkbox"/> IRTF
Acide sorbique			x				x			<input checked="" type="checkbox"/> * Entraînement à la vapeur et spectrophotométrie UV
Acide ascorbique										<input checked="" type="checkbox"/> Sous traitance
Acide métatartrique							x			<input checked="" type="checkbox"/> Hydrolyse -Spectrophotométrie UV-visible automatisée
Anthocyanes						x	x			<input checked="" type="checkbox"/> Spectrophotométrie UV-visible
NH2										<input type="checkbox"/> Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis
					x					<input checked="" type="checkbox"/> IRTF
NH4										<input type="checkbox"/> Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis
					x					<input checked="" type="checkbox"/> IRTF
CFLA							x	x		<input checked="" type="checkbox"/> Lamothe Abiet
Suppression (Crémant ....)		x	x				x			<input checked="" type="checkbox"/> Aphromètre
Mauvais goût							x			<input checked="" type="checkbox"/> Dégustation
Essai de tenue							x			<input checked="" type="checkbox"/> Méthode OIV
Test de stabilité tartrique							x	x		<input checked="" type="checkbox"/> Checkstab + Test à -4°C pdt 6 jours
Protéines							x	x		<input checked="" type="checkbox"/> Test tanins + chaleur
Test pinking							x	x		<input checked="" type="checkbox"/> Spectrophotométrie UV-visible (Blanc)
Levures - Bactéries			x (8)				x	x		<input checked="" type="checkbox"/> Dénombrement sur milieu de culture
Méthanol			x(6) (7)							Sous traitance
Sucres totaux			x (7)							<input checked="" type="checkbox"/> Méthode automatisée enzymatique et spectro. UV-Vis
Sulfates			x (7)							Sous traitance
Arsenic			x (8)							Sous traitance
Zinc			x (8)							Sous traitance

- (1) Sauf blanc Moelleux - (2) Vin Sans Soufre - (3) Si Sucre&gt;20g/l - (4) Sauf Effervescent - (5) Effervescent (6) Taiwan - (7) Brésil - (8) Pérou

Acidité totale exprimée en meq/l – Acidité volatile exprimée en meq/l.

 -  Méthode par défaut

L'accréditation par le Cofrac (a) atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais ouverts par l'accréditation, repérés par le symbole \* sur le présent document excepté pour les analyses courantes du 1/09 au 30/11. - (a) COFRAC Section Essais : accréditation n° 1-0520. Portée disponible sur www.cofrac.fr.