

**NOM DU CLIENT ET VISA (facultatif) :**

Date de dépôt des échantillons :  
Acceptabilité des échantillons :  
Faisabilité des essais :  
Remarques :

**Numéro client :**

Date d'analyse :  
Résultats faxés ou édités le : ..... par

Code des annotations portées dans les cases : (1) : couleur des vins 1 = rouge ; 2 = rosé ; 3 = blanc. (\*) : cases à remplir par le demandeur ; (&) : analyses demandées (cocher la case de gauche)

N° Labo	Cuve *	Ordre *	Vol hL *	An *	Clr (1) *	NTU &	Sucre &	Degré &	At &	Av &	pH &	Fer &	Ac. Malique &	SO2 libre &	SO2 total &	CO2 &	Prot. &	Cuivre &	Ac Sorbique &	Densité ou MV &	DO 420 &	DO 520 &	Divers	
Opérateur :																								

Le contrôle de la mise en bouteille nécessite une analyse complète (sucre,degré,acidité totale et volatile , acide malique,pH,fer, CO2,SO2 libre et total, tenue au froid pour le millésime en cours , protéine pour les vins blancs et rosés, cuivre pour les vins blancs). L'exclusion par le demandeur de l'un de ces paramètres entraîne la non responsabilité du laboratoire dans le cas ou un problème en corrélation avec ces analyses surviendrait. Un contrôle bactériologique ou à défaut un indice de turbidité sont également préconisé avant toute mise en bouteille et ceci afin de permettre d'orienter le choix de la filtration. (Ces analyses ne seront précisées qu'avec votre accord). Sans précision par le demandeur, le choix des méthodes d'analyse sera effectué par le laboratoire suivant procédure interne. Le laboratoire n'engage pas sa responsabilité lors du transport des échantillons.

**« Attention pour les groupes d'analyses n'exigeant pas le logo COFRAC (se reporter au catalogue des essais pratiqués au laboratoire), les analyses sont réalisées hors accréditation. »**