LITOV -ŒNOLOGIE	PROCESSUS DE DIRECTION ET DE LIAISON **DEMANDE D'ANALYSES**	Référence : ENR/ORG/4.4 Date de diffusion : 01/09/17 Indice de révision : 12

NOM DU CLIENT / DOMAINE : **Date :**

Nom du Destinataire résultat si autre que demandeur :

Analyse Cofrac : Oui ☐ Non ☐
Certificat Libre Vente : Oui ☐ Non ☐

Pour une analyse **Export Cofrac**, merci de préciser le pays destinataire :

Appellation Millésime, Cuvée ou N° Cuve N° Lot, etc... / Paramètres demandés à Cocher	COCHER SI ENRICHI	CONDITIONNE (C) NON-CONDITIONNE (NC)	Masse Volumique	TAV	Glu Fru ou Sucres	Acidité Totale	pH	Acidité Volatile	SO2 Libre	SO2 Total	Ac Ascorbique	Fer	Cuivre	Ac Malique	Surpression ou CO_2	Ac Sorbique	Extrait Sec Total	Turbidité	Hybrides (Brésil)	**Autres Paramètres OU Méthodes spécifiées**

Les Méthodes spécifiées sont disponibles au verso de ce document. Sauf précision du client sur la méthode d'analyse, le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode la plus appropriée pour répondre au mieux à la demande émise.

Le Client atteste avoir pris connaissance des conditions générales de vente (DOC/ORG/4.4/CGV) affichées au laboratoire

Signature du client :

Paramètres classiques - délai 24 à 48 h

Masse volumique	☐ Résonateur de flexion *		
Titre Alcoométrique Vol.	☐ Spectro proche IR auto *	☐ Distillation+ résonateur de flexion *	
TAV probable sur môuts	☐ Refractomètre	☐ D° Brix	☐ Calcul sur masse vol.
Glucose+fructose	☐ Enzymatique Auto *		
Glucose+fructose Total	☐ Hydrolyse + Enzymatique auto		
Substances réductrices	☐ Flux continu *	☐ Iodométrie après défécation * (Lüff Shorl)	
Substances réd. Totales	☐ Hydrolyse + Flux continu *		
Sucres liqueur tirage	☐ Masse vol. pesée + hydrolyse acide et Lüff Shorl		
Sucres MCR	☐ Masse vol. pesée et Lüff Shorl		
Acidité totale	☐ Potentiométrie auto *	☐ Potentiométrie manuelle *	☐ BBT
PH	☐ Potentiométrie auto *	☐ Potentiométrie manuelle *	
Acidité volatile	☐ Flux continu KIKIO3 *	☐ Entraîn. La vapeur+ titrimétrie *	
SO2 Libre	☐ iodométrie *	☐ Electro-chimie auto	☐ Franz Paul *
SO2 Total	☐ Hydrolyse alcaline iodométrie *	☐ Colorimétrie auto *	☐ Franz Paul *
Acide Ascorbique Actif	☐ Iodométrie + Ethanal		
Acide sorbique	☐ Chromato papier+ uv *	☐ Entraîn. à la vapeur+spectro UV *	
Acide Lmalique	☐ Enzymatique Auto *		
Acide Lactique	☐ Enzymatique Auto		
Acide tartrique	☐ Spectrophotmétrie auto.	☐ Précipitation du racémate et pesée	
Azote assimilable	☐ NH4 + alpha aminé enz.auto		
Calculs pour	☐ Rapport/extrait	☐ Kcal/litre	
Extrait sec total	☐ Densimétrie + calcul *		
Gaz carbonique	☐ Carbodoseur	☐ Manomètre à eau de Jaulmes	
Surpression à 20°C	☐ Aphromètrie *		

Mesures Optiques - délai 48 h

IPT ou DO280	☐ Spectrophotométrie
DO 420/520/620	☐ Spectrophotométrie
Blanc de Blanc	☐ Différence DO 520 avec et sans Hcl
Turbidité	☐ Mesure nephelométrique

Métaux par A.A.S - délai 72 h

Cuivre		☐ Absorption Atomique *
Fer	☐ spectrophotométrie automatisée	☐ Absorption Atomique *
Potassium		☐ Absorption Atomique
Calcium		☐ Absorption Atomique
Magnésium		☐ Absorption Atomique
Sodium		☐ Absorption Atomique

Tests Divers - délais sur demande

Diglucoside du malvidol	☐ Oxydation nitreuse *		
Vérification Appareils	☐ Musti	☐ Thermo	☐ Réfracto
Microbiologie	☐ Germes totaux	☐ Brettanomycès	
	☐ Levures-moisissures	☐ Bactéries du vin	
	☐ Numération des levures	☐ Examen Microscopique	
Essais divers	☐ Indice Colmatage	☐ Collage/Clarification	
	☐ Protéines	☐ Test Glucane / Pectine	
	☐ Froid	☐ Temp. Saturation (T SAT)	

Les paramètres indiqués par * sont couverts par l'accréditation COFRAC