

Nom & Prénom/ Nom société/ Code client :

**Si vous n'êtes pas encore client de notre laboratoire, veuillez compléter le formulaire de réception échantillons (EN\_COM012).**

Conditions de transport assurées par le client :  réfrigéré  t° ambiante **Attention : prélèvement le plus homogène possible et flacon rempli à ras bord**

Description complémentaire de(s) l'échantillon(s) :

NOM DE L'ECHANTILLON	NATURE DE L'ECHANTILLON (raisins, jus, vin, cidre, hydromel)	TYPE DE VIN				CÉPAGE	STADE D'ÉVOLUTION DE LA CUVE (jus frais, en fermentation alcoolique, en fermentation malo-lactique, en élevage, en conservation, vin fini, etc.)	RENSEIGNEMENTS DIVERS / COMMENTAIRES (ajout de saccharose ?, ...)	N° à renseigner pour le choix analytique (tableau ci-dessus)
		Blanc	Rosé	Rouge	Efferv.				
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				2
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				4
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				5

Nous vous proposons les plans analytiques ci-dessous. Si vous désirez des analyses en supplément ou individuelles, veuillez aussi compléter le verso de ce document.

Plans analytiques					
Code Interne	Libellé du plan analytique	Méthode	Quantité	Tarif HTVA	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
MATURAISIN	<b>Plan analytique « Maturité des raisins »</b> pH, acidité totale et sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel)	Voir analyses individuelles au verso	25 ml	10.2 €	
MINI MOUTS	<b>Plan analytique « Caractérisation des moûts – mini »</b> pH, acidité totale, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), azote aminé primaire, ammonium et azote assimilable par les levures.	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	17.0 €	
MOUTS COMPLET	<b>Plan analytique « Caractérisation des moûts -complet»</b> pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose et calcul d'alcool potentiel), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), azote aminé primaire, ammonium, azote assimilable par les levures et SO2 total	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	27.2 €	
SUIVIFA	<b>Plan analytique « Suivi de fermentation alcoolique »</b> pH, alcool, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et acide acétique	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	13.6 €	
BILANFA	<b>Plan analytique « Bilan de fin de fermentation »</b> pH, acidité totale, acide L-malique, acide tartrique, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose) et SO2 total	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	23.8 €	
SUIVIFML	<b>Plan analytique « Suivi fermentation malolactique »</b> pH, acide L-malique, acide L-lactique et acide acétique	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	13.6 €	
BILANFF	<b>Plan analytique « Bilan de fin de fermentation globale »</b> pH, acidité totale, acide L-malique, acide L-lactique, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, SO2 libre et SO2 total	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	30.6 €	
SUIVIELEV	<b>Plan analytique « Suivi élevage vin »</b> pH, acidité totale, acide acétique, SO2 libre et SO2 total	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	17.0 €	
MISEBOUT	<b>Plan analytique « Mise en bouteille »</b> pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, SO2 libre, SO2 total et turbidité	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	27.2 €	
MISEBOUVEN	<b>Plan analytique « Mise en bouteille + Valeur énergétique »</b> pH, acidité totale, acide acétique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, SO2 libre, SO2 total, turbidité, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	34.0 €	
VIN_VEN	<b>Plan analytique « Valeur énergétique »</b> acidité totale, sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose), alcool, glycérol et détermination de la valeur énergétique par calcul	Voir analyses individuelles au verso	100 ml	17.0 €	

Analyses individuelles

Code Interne	Libellé de l'analyse	Méthode	Quantité nécessaire	Tarif HTVA	Unités	Accrédité Oui/Non	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
<b>Analyses physico-chimiques</b>							
AAHVPH	pH	pH-métrie	50 ml	4,00 €		N	
AAHVDENS	Densité	Densitométrie électronique	50 ml	5,00 €		N	
AAHVACTOT + AAHVACTOT3	Acidité totale	Titration	50 ml	5,00 €	g ac. tartrique/l et g H2SO4/l	N	
AAHVNAMPR	Azote aminé primaire	Méthode spectrophotométrique à l'OPA	50 ml	5,00 €	mg/l	N	
AAHVN4	Ammonium	Test enzymatique	50 ml	5,00 €	mg NH4/l	N	
AAHVYAN	YAN (azote assimilable par les levures)	Calcul sur base des 2 tests précédents	50 ml	10,00 €	mg/l	N	
AAHVGLUFU	Sucres fermentescibles : D-glucose + D-fructose	HPLC-RI	50 ml	5,00 €	g/l	N	
AAHVSACCH	Saccharose	HPLC-RI	50 ml	5,00 €	g/l	N	
AAHVST	Sucres totaux : D-glucose + D-fructose + saccharose	HPLC-RI	50 ml	5,00 €	g/l	N	
AAHVACACE+ AAHVACACE2	Acide acétique	Test enzymatique	50 ml	5,00 €	g ac. acétique/l et g H2SO4/l	N	
AAHVACTA	Acide tartrique	Méthode spectrophotométrique au sel de Vanadium	50 ml	5,00 €	g/l	N	
AAHVACLAL	Acide L-malique	Test enzymatique	50 ml	5,00 €	g/l	N	
AAHVACLLAC	Acide L-lactique	Test enzymatique	50 ml	5,00 €	g/l	N	
AAHVS03L	SO2 libre	Méthode spectrophotométrique à la pararosaniline	50 ml	5,00 €	mg/l	N	
AAHVS03	SO2 total	Méthode spectrophotométrique au DNTB	50 ml	5,00 €	mg/l	N	
AAHVGLYC	Glycérol	HPLC-RI	50 ml	5,00 €	g/l	N	
AAHVINDCOL	Intensité colorante	Spectrophotométrie	50 ml	5,00 €		N	
AAHVTUR	Turbidité	Turbidimétrie	50 ml	5,00 €	NTU	N	
AAHVTAVEB	Alcool	Ebulliométrie	250 ml	5,00 €	% vol	N	
AAHVTAVALC	Alcool	Alcotest	50 ml	5,00 €	% vol	N	
AAHVNA	Sodium	ICP-OES	50 ml	10,00 €	g/100 ml	N	
Toute autre analyse sur demande			Sur demande				
<b>Analyses microbiologiques</b>							
MALEVMOIV	Dénombrement des levures et moisissures dans les vins	Méthode interne (OIV)	50 ml (dans un contenant séparé des analyses physico – chimiques)	9,82€	CFU/ml	N	
MALEVSAUV	Dénombrement des levures sauvages	Méthode interne (OIV)		9,82€	CFU/ml	N	
MASAC	Estimation de Saccharomyces et non Saccharomyces : MALEVSAUV + MALACV + Calcul	Méthode interne (OIV) et calcul		19,64€	CFU/ml	N	
MALACV	Dénombrement des bactéries lactiques dans les vins	Méthode interne (OIV)		10,72€	CFU/ml	N	
MAACETV	Dénombrement des bactéries acétiques dans les vins	Méthode interne (OIV)		10,72€	CFU/ml	N	
MABRETRUV	Dénombrement de Brettanomyces bruxellensis dans les vins avec confirmation par PCR	Méthode interne (OIV) + Détection par PCR en temps réel (BPCR)		69,11€	CFU/ml	N	

Les analyses sont réalisées par Hainaut Analyses – site d'ATH, analyses non accréditées.

Rédigé par AL Plaitin	Vérfié par S Vico / J Louvieux	Approuvé par H Jabrane
-----------------------	--------------------------------	------------------------