



PROCESSUS DE DIRECTION ET DE LIAISON  
DEMANDE D'ANALYSES COFRAC

Réf : ENR-ORG-4.4  
Date diffusion : 8/12/2021  
Indice de révision : 16

Société – Nom du domaine :

Date :

<b>Référence Echantillon :</b> Nom de la cuvée Appellation Millésime / N°lot	<b>Pays d'exportation</b>	<b>Export tous pays avec CLV**</b>	<b>Export Brésil</b>	<b>Export Japon sans CLV**</b>	<b>Autres paramètres :</b> Masse volumique, pH, SO2 libre, Fer, Cuivre, CO2, Acide lactique, Acide ascorbique, Extrait sec total...	<b>Veillez cocher la case si le vin est peu ou pas sulfité</b>
						<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>
						<input type="checkbox"/>

**Menus types :**

- ✦ **Export tous pays avec CLV\*\*** : TAV – GLU/FRU – GLU/FRU TOTAUX\* – Acidité totale – Acidité volatile – SO2 total – Acide Sorbique – Acide malique\* - Surpression\*
- ✦ **Export Brésil** : Masse volumique – TAV – Substances réductrices totales – Acidité totale – Acidité volatile – Extrait sec total – Extrait sec réduit – Sulfates totaux – Méthanol – Surpression\*
- ✦ **Export Japon sans CLV\*\*** : TAV – SO2 total – Acide Sorbique – Surpression\*

**\*paramètres obligatoires pour les vins rouges et/ou mousseux**

**\*\*CLV : Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation.**

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 reconnaît accepter, par la présente demande, nos conditions générales de vente à disposition à l'accueil du laboratoire et sur notre site internet [www.litov-oenologie.fr](http://www.litov-oenologie.fr)

**Signature du client :**

Paramètres classiques - délai 24 à 48 h			
Masse volumique	<input type="checkbox"/> Résonateur de flexion *		
Titre Alcoométrique Vol.	<input type="checkbox"/> Spectro proche IR auto *	<input type="checkbox"/> Distillation+ résonateur de flexion *	
TAV probable sur mûts	<input type="checkbox"/> Refractomètre	<input type="checkbox"/> D° Brix	<input type="checkbox"/> Calcul sur masse vol.
Glucose+fructose	<input type="checkbox"/> Enzymatique Auto *		
Glucose+fructose Total	<input type="checkbox"/> Hydrolyse + Enzymatique auto		
Substances réductrices	<input type="checkbox"/> Iodométrie après défécation * (Lüff Shorl)		
Substances réduct. Totales	<input type="checkbox"/> Hydrolyse + Flux continu *		
Sucres liqueur tirage	<input type="checkbox"/> Masse vol. pesée + hydrolyse acide et Lüff Shorl		
Sucres MCR	<input type="checkbox"/> Masse vol. pesée et Lüff Shorl		
Acidité totale	<input type="checkbox"/> Potentiométrie auto *	<input type="checkbox"/> Potentiométrie manuelle *	<input type="checkbox"/> BBT
PH	<input type="checkbox"/> Potentiométrie auto *	<input type="checkbox"/> Potentiométrie manuelle *	
Acidité volatile	<input type="checkbox"/> Entraîn. La vapeur+ titrimétrie *		
Acidité volatile Calculée	<input type="checkbox"/> Enzymatique Auto + Calcul*		
SO2 Libre	<input type="checkbox"/> Iodométrie *	<input type="checkbox"/> Franz Paul *	
SO2 Total	<input type="checkbox"/> Hydrolyse alcaline iodométrie *	<input type="checkbox"/> Colorimétrie auto *	<input type="checkbox"/> Franz Paul *
Acide Ascorbique Actif	<input type="checkbox"/> Iodométrie + Ethanal		
Acide sorbique	<input type="checkbox"/> Chromato papier+ uv *	<input type="checkbox"/> Entraîn. à la vapeur+spectro UV *	
Acide Acétique	<input type="checkbox"/> Enzymatique Auto *		
Acide Lmalique	<input type="checkbox"/> Enzymatique Auto *		
Acide Lactique	<input type="checkbox"/> Enzymatique Auto		
Acide tartrique	<input type="checkbox"/> Spectrophotométrie auto.	<input type="checkbox"/> Précipitation du racémate et pesée	
Azote assimilable	<input type="checkbox"/> NH4 + alpha aminé enz.auto		
Calculs pour	<input type="checkbox"/> Rapport/extrait	<input type="checkbox"/> Kcal/litre	
Extrait sec total	<input type="checkbox"/> Densimétrie + calcul *		
Gaz carbonique	<input type="checkbox"/> Carbodenseur	<input type="checkbox"/> Manomètre à eau de Jaulmes	<input type="checkbox"/> Absorption Infra-rouge
Surpression à 20°C	<input type="checkbox"/> Aphrométrie *		
Mesures Optiques - délai 48 h			
IPT ou DO280	<input type="checkbox"/> Spectrophotométrie		
DO 420/520/620	<input type="checkbox"/> Spectrophotométrie		
Blanc de Blanc	<input type="checkbox"/> Différence DO 520 avec et sans Hcl		
Turbidité	<input type="checkbox"/> Mesure nephelométrique		
Métaux par A.A.S - délai 72 h			
Cuivre		<input type="checkbox"/> Absorption Atomique *	
Fer	<input type="checkbox"/> spectrophotométrie automatisée	<input type="checkbox"/> Absorption Atomique *	
Potassium		<input type="checkbox"/> Absorption Atomique	
Calcium		<input type="checkbox"/> Absorption Atomique	
Magnésium		<input type="checkbox"/> Absorption Atomique	
Sodium		<input type="checkbox"/> Absorption Atomique	
Tests Divers - délais sur demande			
Diglycoside du malvidol	<input type="checkbox"/> Oxydation nitreuse		
Vérification Appareils	<input type="checkbox"/> Musti	<input type="checkbox"/> Thermo	<input type="checkbox"/> Réfracto
Microbiologie	<input type="checkbox"/> Germes totaux	<input type="checkbox"/> Brettanomycès	
	<input type="checkbox"/> Levures-moisissures	<input type="checkbox"/> Bactéries du vin	
	<input type="checkbox"/> Numération des levures	<input type="checkbox"/> Examen Microscopique	
Essais divers	<input type="checkbox"/> Indice Colmatage	<input type="checkbox"/> Collage/Clarification	
	<input type="checkbox"/> Protéines	<input type="checkbox"/> Test Glucane / Pectine	
	<input type="checkbox"/> Froid	<input type="checkbox"/> Temp. Saturation (T SAT)	
<b>Les paramètres indiqués par * sont couverts par l'accréditation COFRAC</b>			