



ENREGISTREMENT

Revue de contrat Fiche de Demande d'analyses collective – Analyse de vin et de moût

Référence : E/86-3
Rév : A
Création : 12/23
Page : 1/1

Date :

Nom Client :

Signature :

Cadre réservé au labo	Référence Echantillon (précisez le libellé, couleur...)	Millésime	Nature du vin		Paramètres sélectionnés															Commentaires ou autres analyses
			Produit en cours d'élaboration (non couvert par l'accréditation)	Produit fini* (couvert par l'accréditation pour les paramètres de la portée)	TAV	pH	AT	AV	G+F	SO2L	SO2T	FE	CU	PROT	AMAL	ALAC	ATAR	Masse volumique	Stabilité tartrique (1)	
			☐ moût ☐ moût en FA Densité : ☐ vin en cours d'élaboration	☐ Vin ☐ Autre...																
			☐ moût ☐ moût en FA Densité : ☐ vin en cours d'élaboration	☐ Vin ☐ Autre...																
			☐ moût ☐ moût en FA Densité : ☐ vin en cours d'élaboration	☐ Vin ☐ Autre...																
			☐ moût ☐ moût en FA Densité : ☐ vin en cours d'élaboration	☐ Vin ☐ Autre...																
			☐ moût ☐ moût en FA Densité : ☐ vin en cours d'élaboration	☐ Vin ☐ Autre...																

*Accréditation COFRAC N° 1-0959 et 1-1788, ESSAIS, Listes des sites accrédités et portées disponibles sur www.cofrac.fr

Le client atteste avoir pris connaissance de la procédure de la revue de contrat (P/03) et des conditions générales de ventes disponibles au laboratoire

(1) : Merci de préciser le type de test souhaité (test 24H, test à -5°C pendant 5 jours, test Minicontact).