

Principaux Menus applicables Vendanges 2023

Sont encadrés les menus réalisés par défaut (absence d'indications) selon l'état de l'échantillon remis au labo.

| Produit | Code Interne | Objectif œnologique | Paramètres | Valorisation |
|---|--------------|--|--|--------------|
| Mouûts non fermentés | M01 | Analyse complète | Sucre(degré)/AT/pH/AV/SO ₂ l/SO ₂ t/SO ₂ A/Nass/ % Azote Organique | 1.0 |
| | M02 | Analyse complète avec <u>indice malique</u> | Sucre(degré)/AT/pH/AV/SO₂l/SO₂t/SO₂A/Nass/ % Azote Organique /indice malique | 1.3 |
| En fermentation | M01 | Analyse complète | Glucose+Fructose/Degré/AT/pH/AV/SO ₂ l/SO ₂ t/SO ₂ A | 1.0 |
| | M05 | Complète avec Acide Lactique enzymatique | Glucose+Fructose/degré/AT/pH/AVséc/SO ₂ l/SO ₂ t/SO ₂ A /acide lactique | 1.3 |
| | M05s | Complète avec Acide Lactique enzymatique et acide malique | Glucose+Fructose/degré/AT/pH/AVséc/SO ₂ l/SO ₂ t/SO ₂ A /acide lactique/acide malique | 1.5 |
| | M06 | Complète avec Acide Malique enzymatique | Glucose+Fructose/degré/AT/pH/AV séq/SO₂l/SO₂t/SO₂A/acide malique | 1.3 |
| | M04 | Contrôle partiel en cours de FA | AT/pH/AV/SO ₂ l/SO ₂ t | 0.7 |
| | M03 | Alcool potentiel | Degré/Glucose+Fructose | 0.7 |
| Vins fin de FA (Glucose+Fructose <20 g/l) | A01b | Analyse complète | Glucose+Fructose/degré/AT/pH/AV/SO ₂ l/SO ₂ t/SO ₂ A indice malique/indice lactique | 1.0 |
| | A06 | Analyse complète avec dosage de l'<u>acide lactique</u> – Début de malo | Glucose+Fructose/degré/AT/pH/AV séq/SO₂l/SO₂t/SO₂A/acide lactique/indice malique | 1.3 |
| | A07 | Analyse complète avec dosage de l' <u>acide malique</u> - Fin de malo | Glucose+Fructose/degré/AT/pH/AV séq/SO ₂ l/SO ₂ t/SO ₂ A/acide malique/indice lactique | 1.3 |
| | A08 | Suivi Malo | indice malique/indice lactique/AV IRTF | 0.7 |
| | A08s | Suivi Malo en séquentiel | Acide malique/Acide lactique/AV séq | 1.0 |

Noter sur l'échantillon le type de produit Jus, VF ou VS.