

**PLAN DE CONTRÔLE
CONDITIONNEMENT**

période	stade	CLASSIQUE			
		code menu	EMS valorisation	paramètres analysés	objectif œnologique
J - 30 à J - 15 vin brut	prépa-mise	C06	3	Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2l/SO2t/SO2A indice malique/indice lactique CO2/fer/cuivre/protéines/stab tartrique	rosé-blanc , contrôle des paramètres chimiques contrôle des stabilités 
		C07	2,5	Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2l/SO2t/SO2A indice malique/indice lactique IC/nuance/CO2/fer/stab tartrique	rouge , contrôle des paramètres chimiques contrôle stabilités 
J - 15 à J - 10 réajustements collages corrections	vérification	C10	0,7	CO2/SO2l/SO2t	si réajustements vérifier les corrections par rapports aux objectifs et normes valider les stabilités recherchées
		stab P	1	stab protéines	
		stab T	2	stab tartrique	
J - 7 à J - 3 pré-filtration réajustement final CO2-SO2 vin prêt mise	pré-mise	C11	1	CO2/degré/pH/AV/SO2l/SO2t/ SO2A	contrôle CO2 - SO2 (dont l'actif) après filtration préconisations réajustement final
jour J filtration finale et mise conditionné	filtration finale et mise conditionné				
> J + 7	post-mise	C10	0,7	CO2/SO2l/SO2t	contrôle du CO2 en conditionné et évolution du SO2 après mise

APPROFONDI			
code menu	EMS valorisation	paramètres analysés	objectif œnologique
C08	4	CO6 + dégustation	plus contrôle organoleptique 
C09	3,5	CO7 + dégustation	plus contrôle organoleptique 
IGA+	4	Indice Germes d'Altération/0,1ml+dilution bactéries acétiques et lactiques/ Brett	optimiser et adapter la préparation à la mise
collage	4	essais collages en laboratoire	préconisation de collage
O2 turbi	3 0,4	teneur O2 dissous en mg/l mesure de la turbidité	contrôle O2 pour réajustement
IC	0,8	indice de colmatage	contrôle du niveau de clarification avant mise
IGA/C	2	Indice Germes d'Altération/100ml bactéries acétiques et lactiques/ Brett	contrôle pour la filtration finale à la mise
caséine	10,5	recherche allergènes "caséine du lait"	contrôle niveau de contamination vin prêt mise
albumine	10,5	recherche allergènes "albumine d'oeuf"	conformité règlementation étiquetage
IGC	2	Indice Germes au Conditionnement/100ml	conformité règlementation étiquetage
OI 02	1,3	degré/Gluc+fruct/AT/pH/AV/SO2l/SO2t/SO2A/IC/IPT/ indice malique/ indice lactique	audit conditionnement - audit 02
OI 04	1	degré/Gluc+fruct/AT/pH/AV/SO2l/SO2t/SO2A	
OI 01	1,3	OI 02 méthode ref sans lactique,sans SO2L	contrôle stabilité microbiologique du vin conditionné
OI 03	1	OI 04 méthode ref, sans SO2L	rouge , analyse OI/VINOMED 
conf	0,4	certificat de conformité	rosé-blanc , analyse OI/VINOMED 
			rouge , COFRAC pour conformité
			rosé-blanc , COFRAC pour conformité
			conformité par rapport à un cahier des charges