

Principaux Menus applicables Vendanges

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.