

NE PAS DÉTACHER
LE 1^{er} VOLET

ŒNOLOGIE - LDA 39

59 rue du Vieil Hôpital - 39802 POLIGNY Cedex 2
Tél. 03 84 73 73 40 - Fax 03 84 37 12 14 - Mail : œnologie-lda39@jura.fr

Réservé LDA 39

Nom : _____ N° client : _____

Adresse : _____

Prélèvement : Client LDA Date : _____

Appellation : _____ Volume : _____ AB DEMETER

Réf. du vin : _____ Millésime : _____ Couleur : _____

A mettre en suivi de lot : (bilan FA) Déjà en suivi de lot (N° lot labo): _____

Signature client

AV AT pH D° S Malo SO₂L SO₂T

Cuivre Fer CO₂ Test protéique Stab. tartrique Ethanal

Complète Pack mise sous voile Acidités Malo Complète paille
(T, air, AV, AT, pH, S, D°, Malo, SO₂, L+T) (AV, pH, S, D°, Malo, , CO₂, SO₂, L+T) (AV, AT, pH, malo) (AV, S, D°)

Mini Mise Totale Mise Jaune Mise Tradition Mise Florale Mise
(AV, pH, S, D°, SO₂L+T) (mini mise, malo, Test prot) (AV, D°, Ethanal) (AV, D°, Test prot, SO₂T) (mini mise, stab tartrique, malo, Test prot)

Objectif : Mise en bouteille Prise de mousse Elevage s/s voile

Autres : _____

La présence d'acide sorbique, de sorbate de potassium, d'acide ascorbique et d'acide salicylique doit impérativement être signalée.
Le LDA39 se réserve le droit de choisir les méthodes d'analyses en fonction des contraintes analytiques du produit et du contexte (cf. catalogue).