

DEMANDE D'ANALYSES VINS ET PINEAUX – DE B8/01- f

Laboratoire d'analyses de vins et spiritueux de la Chambre d'Agriculture de la Charente

Date de demande d'analyse : _____

RENSEIGNEMENTS CLIENT :

NOM-Prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

Tél : _____ E-mails : _____

Envoi des résultats : Mail Courrier

RENSEIGNEMENTS CLIENT A FACTURER SI DIFFERENT :

NOM-Prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

RENSEIGNEMENTS ECHANTILLON(S)

Reference Laboratoire	Désignation produit	REFERENCES CLIENT	Paramètres analytiques souhaités après consultation du document DE B2/01 (cocher les paramètres à réaliser)																			
			TAV	AT (acidité totale)	pH	Acide Malique	Acide Lactique	Sucres (glucose + fructose)	Acide Acétique	Acidité volatile	SO ₂ Libre	SO ₂ Total	FA (Acide acétique+Sucres)	FML (Acide malique+ acide lactique + acide acétique)	BILAN ANALYTIQUE *	Micro-distillation	CPG Double Chauffe	CPG Hennessy	Dégustation	Revendication IGP	Revendication Pineau	
	<input type="checkbox"/> Vin Distill <input type="checkbox"/> Vin IGP <input type="checkbox"/> Pineau																					
	<input type="checkbox"/> Vin Distill <input type="checkbox"/> Vin IGP <input type="checkbox"/> Pineau																					
	<input type="checkbox"/> Vin Distill <input type="checkbox"/> Vin IGP <input type="checkbox"/> Pineau																					
	<input type="checkbox"/> Vin Distill <input type="checkbox"/> Vin IGP <input type="checkbox"/> Pineau																					
	<input type="checkbox"/> Vin Distill <input type="checkbox"/> Vin IGP <input type="checkbox"/> Pineau																					
	<input type="checkbox"/> Vin Distill <input type="checkbox"/> Vin IGP <input type="checkbox"/> Pineau																					
	<input type="checkbox"/> Vin Distill <input type="checkbox"/> Vin IGP <input type="checkbox"/> Pineau																					

Par défaut, les incertitudes de mesures ne figurent pas sur les rapports d'analyses sauf pour les revendications.

Si vous souhaitez qu'elles apparaissent, veuillez cocher la case suivante : Incertitudes

* BILAN ANALYTIQUE : Acidité totale + pH + Acide acétique + Acide malique + Acide lactique

Autres : _____

LABORATOIRE D'ANALYSES DE VINS ET SPIRITUEUX

7 rue du Stade – 16130 SEGONZAC

Tel : 05.45.36.34.00 – Email : ouest-ch@charente.chambagri.fr