



Comment remplir une demande d'analyse ?

Les éléments essentiels à ne pas oublier

La demande d'analyse comporte 2 parties :

- Identification du demandeur :
- Identification des échantillons et des analyses à réaliser

1- Identification du demandeur

	DEMANDE D'ANALYSE	Code : DE-RC-AOL 02 Indice : B Date : 08/10/2022
Date : <u>25/09/2023</u>	Nom : <u>ARCHIAC OENO LABO</u>	Envoi résultats : <input type="radio"/> courrier <input type="radio"/> fax <input checked="" type="radio"/> @mail
Contact : _____	Adresse : <u>15 RUE PIERRE VIALA</u>	Tel : <u>09.61.66.29.93</u> Fax : _____
Facturer à : _____	Code postale : <u>16130</u> Commune : <u>SEGONZAC</u>	@mail : <u>archiacoenolabo@hotmail.fr</u>
<small>si différent de la personne qui reçoit les résultats</small>	COURTIER: _____	@mail: _____
<small>Dans le cas où le laboratoire serait dans l'impossibilité de réaliser des analyses, j'accepte qu'il les sous traite dans un autre laboratoire : <input checked="" type="radio"/> oui ; <input type="radio"/> non</small>		
<small>J'autorise le laboratoire à me rendre l'ensemble des résultats hors accréditation : <input type="radio"/> oui ; <input type="radio"/> non (hors menus de revendication, export et concours)</small>		

Informations obligatoires :

- **Date** du dépôt des échantillons
- **Nom de la société** qui demande les analyses
- **Adresse / code postale / commune** (pour éviter les confusions)
- **Téléphone** (pour pouvoir vous joindre)
- **E-mail** (pour vous envoyer vos résultats)

Informations facultatives :

- **Contact** : à compléter si le contact habituel a changé
- **Facturer à** : à compléter si le demandeur d'analyse est différent de celui à facturer
- **Courtier - @mail** : à compléter si le courtier doit être mis en copie des résultats avec l'adresse mail.
- **Envoi résultats** : de manière aléatoire, l'envoi des résultats se fait par mail

Si vous souhaitez que les résultats soient envoyés à une autre adresse mail, merci de le mentionner plus bas dans la zone « **Autres** ».

« Dans le cas où le laboratoire serait dans l'impossibilité de réaliser des analyses, j'accepte qu'il les sous traite dans un autre laboratoire : »

Cochez OUI ou NON

« J'autorise le laboratoire à me rendre l'ensemble des résultats hors accréditation (hors menus revendication, export et concours) »

Cochez OUI ou NON


➔ Si vous souhaitez une analyse COFRAC autre que des analyses de revendication, d'export ou de concours, cochez NON.

2 - Identification des échantillons et des analyses à réaliser

N° ID Labo	Nature produit	Référence Client (fove, millésime, cru, cépage, volume, etc.)	REVENDEUR	IDENTIFICATION	CONTRÔLE	CONTRÔLE MOÛT	CONTRÔLE FIN FA	CONTRÔLE MALO	CONTRÔLE OBSCURATION	CONTRÔLE CAVES	CONTRÔLE CAVES	TAV - Réel - Vin	TAV - Brut - Vin	AT	GF	AV	AV	A. Volatile	A. Volatile	A. Volatile	A. Volatile	A. Volatile	SO ₂ libre	SO ₂ total	A. Nitrosamine	Protéines	Calcium	Ca	Méthode Mustier	Conductivité	Proportion	Phosphore	Calcium (S)	Conductivité	Ca (S)						
Zone réservée au laboratoire	Moût	La Chapelle - Cuve 5 - 300 hL				X																																			
	Vin Cognac	Cuve 3 - 250 hL										X																													
	Vin Cognac	Cuve 1 - 250 hL						X																																	

Reçu par : _____

Autres : _____

Signature client : 

La colonne N°ID labo est réservé au laboratoire, **merci de ne rien remplir dans cette case.**

Informations essentielles :

- **Nature produit** : raisin, jus, moût, vin cognac, vin (préciser la couleur), pineau (préciser la couleur), eau de vie, spiritueux, cognac, bière, brassin, ...

- **Référence client** : éléments qui vont vous permettre d'identifier et de rattacher l'échantillon à votre produit (cuve, volume, millésime, cépage, contenant, cru ...)

Pour les REVENDECTIONS, il est **impératif** de mentionner la qualité ou l'appellation revendiquée, le millésime ainsi que le volume.

- **Analyses demandées** : cocher les analyses de manière individuelle ou les menus complets

Pensez à signer votre demande d'analyse

Rappel des menus analytiques

Menus	Paramètre		Menus	Paramètres
Contrôle matu	TAVp, AT, pH		Contrôle conservation	AV, SO ₂ libre
Bilan moût	TAVp, AT, pH, azote		Contrôle cave	AV, SO ₂ libre, SO ₂ total
Contrôle fin FA	GF, AV		Bilan mise	TAV, protéines (pineau) TAV réel, TAV brut, obscuration, Calcium (Spiritueux)
Contrôle malo	MAL, LAC (vin Cognac) MAL, LAC, AV (VDP) LAC, AV (pineau)		Bilan ap mutage (pineau)	TAV, GF, AT, pH
Bilan vin	TAV, AV, AT, pH (vin Cognac) TAV, GF, AV, AT, pH, SO ₂ libre, SO ₂ total		Obscuration	TAV réel, TAV brut, obscuration

TAV – Titre Alcoométrique Volumique (p – potentiel ; réel ; brut)

AT – Acidité Totale

GF – sucre Glucose - Fructose

AV – Acidité Volatile

MAL – Acide malique

LAC – Acide lactique

Exemple de demande d'analyse complétée



DEMANDE D'ANALYSE

Code : DE-RC-AOL 02
Indice : B
Date : 08/10/2022

Date : 25/09/2023 Nom : ARCHIAC OENO LABO Envoi résultats : courrier fax @mail

 Adresse : 15 RUE PIERRE VIALA Tel : 09.61.66.29.93 Fax : _____

Contact : _____ Code postale : 16130 Commune : SEGONZAC @mail : archiacoenolabo@hotmail.fr

Facturer à : _____ COURTIER: _____ @mail: _____

si différent de la personne qui reçoit les résultats

Dans le cas où le laboratoire serait dans l'impossibilité de réaliser des analyses, j'accepte qu'il les sous traite dans un autre laboratoire : oui ; non

J'autorise le laboratoire à me rendre l'ensemble des résultats hors accréditation : oui ; non (hors menus de revendication, export et concours)

N° ID Labo	Nature produit	Référence Client (n°ouve, millésime, cru, cépage, volume, etc.)	ANALYSES																																													
			RAPPORT MONO	RENDICATION EXPORT	CONCOURS	CONTRÔLE MATU	CONTRÔLE MOÛT	CONTRÔLE PRLFA	CONTRÔLE MALO	BILAN VIN	CONTRÔLE CONSERVATION	CONTRÔLE CAVI	BILAN MOEX	BILAN DU MONTAGE	OBSERVATION	TAN TAMP TAV total	TAV brut	A. Acide	A. Totale	pH	Surpres	A. Volatile	A. Malique	A. Lactique	SO ₂ Libre	SO ₂ Total	A. Ascorbique	Turbidité	Protéines	CFU	Micro double chaine	Micro Hennessey	CFUS	DÉGUSTATION	Essai / Collage	Phosphore	Calcium (ST)	Cuivre (ST)	Fe (ST)									
	Moût	La Chapelle - Cuve 5 - 300 hL				X																																										
Zone réservée au laboratoire	Vin Cognac	Cuve 3 - 250 hL													X														X																			
	Vin Cognac	Cuve 1 - 250 hL																																														

Reçu par : _____

Autres : _____

Signature client : 