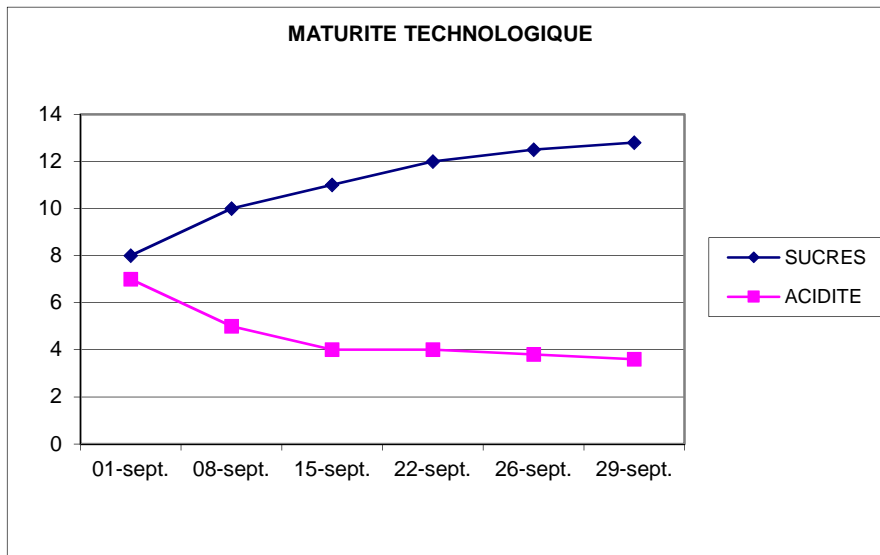


MATURITÉ TECHNOLOGIQUE

Au cours de la maturation du raisin, au sein de la pulpe, la concentration en Sucres augmente alors que la concentration en Acides diminue.



Paramètres analysés :

Sucres Réducteurs
Degré probable
Acidité Totale
Acide Tartrique
Acide Malique
pH
Indice de maturité

Prélèvement – Echantillonnage :

Le prélèvement est réalisé par la méthode des 200 baies ou par fractions de grappes.

Après prélèvement, écraser les baies et recueillir le jus dans une bouteille. **Apporter au laboratoire sans attendre pour éviter tout départ en fermentation qui fausserait le résultat. Ne pas conserver au réfrigérateur car le froid diminue l'acidité.**

Résultats :

Nous vous fournissons un document reprenant tous les résultats et directement intégrable dans votre traçabilité.

Voir exemple au verso.

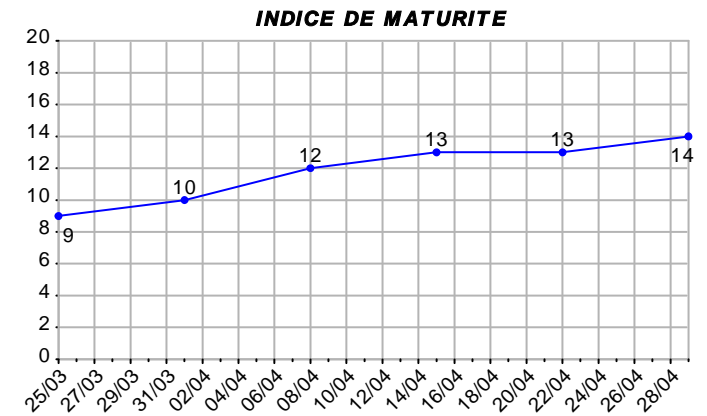
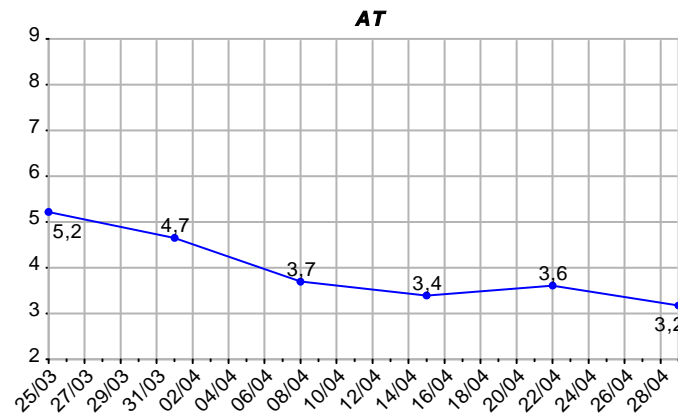
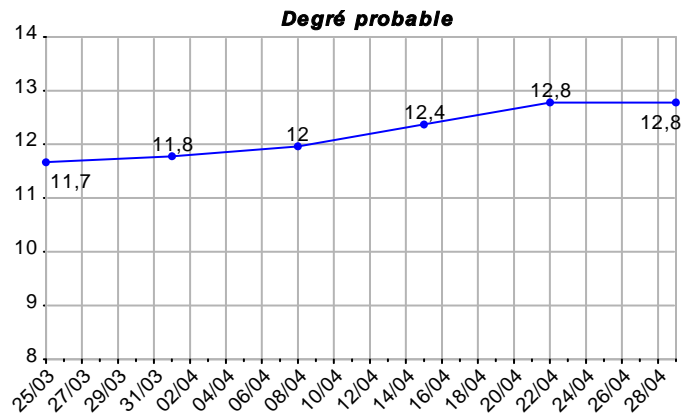
N° Client : 5000
Nom : LABO

Références : TEST B
Cépage : MERLOT

RAPPORT D'ESSAI N°: 1606683

Dates	Code Labo	Degré Probable % volume	Sucres Réducteurs g/l	Acidité Totale g d'H ₂ SO ₄ /l	Acide Malique g/l	pH	Indice de Maturité	Acide Tartrique g/l							
25/09/15	0182	11,70	196,9	5,22	3,9	3,19	9	6,2							
01/10/15	0305	11,81	198,8	4,66	3,7	3,23	10	5,9							
08/10/15	0131	11,98	201,7	3,73	3,3	3,19	12	3,9							
15/10/15	0151	12,39	208,6	3,41	3,1	3,24	13	3,6							
22/10/15	0063	12,80	215,5	3,61	2,9	3,26	13	4,8							
29/10/15	0065	12,81	215,6	3,20	2,8	3,25	14	4,9							

Variation 1		1,11	18,70	-2,02	-1,10	0,06	5,00	-1,30							
Variation 2		0,01	0,10	-0,41	-0,10	-0,01	1,00	0,10							



Commentaires :

L'Œnologue :