




















**PLAN DE CONTRÔLE  
CONDITIONNEMENT**

période	stade	CLASSIQUE			
		code menu	EMS valorisation	paramètres analysés	objectif œnologique
J - 30 à J - 15 vin brut 	prépa-mise	C06	3	Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A indice malique/indice lactique CO2/fer/cuivre/protéines/stab tartrique	<b>rosé-blanc</b> , contrôle des paramètres chimiques contrôle des stabilités 
		C07	2,5	Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A indice malique/indice lactique IC/nuance/CO2/fer/stab tartrique	<b>rouge</b> , contrôle des paramètres chimiques contrôle stabilités 
J - 15 à J - 10 réajustements collages corrections 	vérification	C10	0,7	CO2/SO2I/SO2t	<b>si réajustements</b> vérifier les corrections par rapports aux objectifs et normes valider les stabilités recherchées
		stab P stab T	1 2	stab proteines stab tartrique	
J - 7 à J - 3 pré-filtration réajustement final CO2-SO2 vin prêt mise 	pré-mise	C11	1	CO2/degré/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A	contrôle CO2 - SO2 (dont l'actif) après filtration préconisations réajustement final
jour J filtration finale et mise conditionné 					
> J + 7 	post-mise	C10	0,7	CO2/SO2I/SO2t	contrôle du CO2 en conditionné et évolution du SO2 après mise

APPROFONDI				
code menu	EMS valorisation	paramètres analysés	objectif œnologique	
C08 	4	CO6 + <b>dégustation</b>	plus contrôle organoleptique 	
C09 	3,5	CO7 + <b>dégustation</b>	plus contrôle organoleptique 	
IGA+ 	4	Indice Germes d'Altération/0,1ml+dilution bactéries acétiques et lactiques/ Brett	optimiser et adapter la préparation à la mise	
collage 	4	essais collages en laboratoire	préconisation de collage	
O2 turbi IC 	3 0,4 0,8	teneur O2 dissous en mg/l mesure de la turbidité indice de colmatage	contrôle O2 pour réajustement contrôle du niveau de clarification avant mise contrôle pour la filtration finale à la mise	
IGA/C 	2	Indice Germes d'Altération/100ml bactéries acétiques et lactiques/ Brett	contrôle niveau de contamination vin prêt mise	
caséine albumine 	10,5 10,5	recherche allergènes "caséine du lait" recherche allergènes "albumine d'œuf"	conformité réglementation étiquetage conformité réglementation étiquetage	
<b>audit conditionnement - audit O2</b>				
IGC 	2	Indice Germes au Conditionnement/100ml	contrôle stabilité microbiologique du vin conditionné	
OI 02	1,3	degré/Gluc+fruct/AT/pH/AV/SO2t/SO2I/SO2A/IC/IPT/ indice malique/ indice lactique	<b>rouge</b> , analyse OI/VINOMED 	
OI 04	1	degré/Gluc+fruct/AT/pH/AV/SO2t/SO2I/SO2A	<b>rosé-blanc</b> , analyse OI/VINOMED 	
OI 01 OI 03 conf	1,3 1 0,4	OI 02 méthode ref sans lactique,sans SO2L OI 04 méthode ref, sans SO2L certificat de conformité	<b>rouge, COFRAC</b> pour conformité <b>rosé-blanc, COFRAC</b> pour conformité conformité par rapport à un cahier des charges 