











**PLAN DE CONTRÔLE ANALYTIQUE "CLASSIQUE"
PAR CAMPAGNE**

période	objet	paramètres analysés				objectif œnologique
		code menu	EMS valorisation			
août 	contrôles maturité	CM01	1,3	P200/sucre/AT/pH/Nass/indice malique		détermination de la maturité technologique
	moûts départ FA	M01	1	Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A Nass(si absence d'alcool)		paramètres des moûts pour guider la FA et faire les corrections éventuelles
septembre <i>vinifications</i> 	moûts cours de FA	M03	0,7	Degré/sucre		confirmation du D° potentiel (petits ou gros degrés notamment)
	vins fin FA	A01b	1	Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A indice malique/indice lactique		paramètres vins finis (sucres<20g/l) contrôle fin de la FA et fml
octobre		A03	0,7	Sucre/AV/SO2I/SO2t		contrôle fin des sucres
<i>période fml</i>	contrôles fml	A12	0,7	Sucre/AV/indice malique/indice lactique		contrôle fml et fin des sucres
novembre 	bilans analytiques	A01 ou A01b	1	Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A/IC/ nuance/indice malique/indice lactique Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A/ indice malique/indice lactique		rouge, bilan vins finis  rosé - blanc, bilan vins finis  
	décembre <i>fin d'année</i>	ou OI-02	1,3	Gluc+Fruct/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A /IC/IPT indice malique/indice lactique		rouge, analyse conformité OI/ODG
		OI-04	1	Gluc+Fruct/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A		rosé-blanc, analyse conformité OI/ODG
<i>période hivernale</i>	contrôles cave					
janvier février mars <i>printemps</i> 		A02 ou A03	0,7	Degré/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A Sucre/AV/SO2I/SO2t		toutes les 6 à 8 semaines  contrôle évolution AV et ajustement de la protection SO2 si sucres résiduels
juin <i>période été</i>	contrôles cave					
juillet août 						toutes les 4 à 6 semaines 

**PLAN DE CONTRÔLE ANALYTIQUE "APPROFONDI"
PAR CAMPAGNE**

période	objet	paramètres analysés				objectif œnologique
		code menu	EMS valorisation			
août	contrôles maturité	CM03	3	CM01 + A.tartrique/potassium/ polyphénols ICV	maturité technologique + équilibres acides + maturité phénolique	
	moûts départ FA	M08	1,3	M01 + acide malique/ acide lactique	indications sur le niveau de maturité	
septembre	moûts cours de FA	turbi	0,4	mesure de la turbidité	contrôle du niveau de clarification avant FA	
	vins fin FA	den sac	3	dénombrement des saccharomycètes à 1050 et 1020 de densité	indication sur le niveau de risque pour l'achèvement rapide et complet de la FA	
novembre	contrôles fml	A07	1,3	AO1 + dosage de l' acide malique	indication sur la faisabilité de la fml	
		A04	1	Sucre/AV/SO2I/SO2t/ acide lactique	analyse du lactique pour suivi précis fml	
		A05	1	Sucre/AV/SO2I/SO2t/ acide malique	analyse du malique pour confirmation fin fml	
		A08s	1	AV/acide malique/acide lactique	méthode ref pour matrices particulières	
décembre	bilans analytiques	A10	1,3	Sucre/degré/AT/pH/AV/SO2I/SO2t/SO2A indice malique/indice lactique/ indices chromométriques	complète + analyse de la couleur sur rosés	
		IGA	2	Indice Germes d'Altération/0,1ml bactéries acétiques et lactiques/ Brett	contrôle microbio pour décisions élevage	
		ten/air	0,4	stable ou risque de casse oxydasique	contrôle pour ajuster la protection SO2	
		O2	3	teneur O2 dissous en mg/l	contrôle oxygène dissous	
		caséine	10,5	recherche allergènes "caséine du lait"	conformité réglementation étiquetage	
		albumine	10,5	recherche allergènes "albumine d'œuf"	conformité réglementation étiquetage	
janvier	contrôles cave	A09	1,3	AO1 plus indice OTA	OTA IRTF pour demandes acheteurs	
		IGA	2	Indice Germes d'Altération/0,1ml bactéries acétiques et lactiques/ Brett	contrôle microbio à la remontée des T°	
juillet	contrôles cave					