Demande d'analyse adressée au Laboratoire Cognac Œnologie

	Rédigée par :	**Date :**

Demandeur : Nom et adresse de l'entreprise à indiquer dans la rubrique "Demandeur" ou "Shipper" des rapports d'essais et certificats.	
Destinataire : (Facultatif) Éléments à indiquer dans la rubrique "Destinataire" ou "Destination" des rapports d'essais et certificats. **5 lignes de 30 caractères maximum espaces compris**	

Produit		
	Catégorie (ex. Cognac, Pineau…)	
	Description : Dénomination de l'échantillon utilisée sur le bulletin original. Les modifications ultérieures donnent lieu à des rééditions**. **4 lignes de 49 caractères maximum espaces compris**	
	TAV estimé	

Rapport		
	Langue : ☐ Français ☐ Anglais ☐ Espagnol	**Certificat de pureté** : ☐ OUI ☐ NON
	Déclaration de conformité à un cahier des charges *** : ☐ OUI **Préciser éventuellement lequel** :	
	Transmission : ☐ email(s)	☐ Originaux papier Exemplaires : ____ | ☐ Envoi postal

Bilans		
	☐ Analyse complète spiritueux**(500 mL)*	TAV Brut*, TAV Réel*, acidité totale*/fixe*/volatile*, extrait sec*, composants volatiles* par GC-FID
	☐ Analyse complète liqueur**(500 mL)*	TAV Réel*, masse volumique*, extrait sec*, sucres totaux*, pH*, méthanol*
	☐ Revendication VDP* ou Pineau**(500 mL)*	TAV*, Ac. Volatile*, G+F*, SO_2T* + AT* et SO_2L ou SO_2L* sur VDP
	☐ Méthanol* *(300 mL)*	par GC-FID****
	☐ Chromatographie* *(250 mL)*	acétate d'éthyle*, méthanol*, aldéhydes*, alcools supérieurs*, esters, furfural … par GC-FID****
	☐ Phtalates export Chine**(100 mL)*	DBP*, DEHP*, DINP*° par GC-MS****
	☐ Minéraux**(100 mL)*	fer*, cuivre*, calcium*
	☐ Obscuration**(350 mL)*	TAV brut*, TAV Réel*, obscuration par différence*

ANALYSE AU PARAMÈTRE OU EN PLUS DES BILANS DEMANDÉS

DEGRÉS ET DENSIMÉTRIE

- ☐ TAV vin* et pineau* - infrarouge
- ☐ TAV vin* et pineau* - IRTF
- ☐ TAV réel* - distillation/densimétrie
- ☐ TAV brut* - densimétrie
- ☐ Masse volumique* - densimétrie
- ☐ Densité à 20°C* - densimétrie
- ☐ Extrait sec* □ pond. ou □ calcul

SUCRES

- ☐ Sucres totaux - □ enzymatique* ou □ Luff
- ☐ Glucose + Fructose - □ séq* ou □ IRTF*°
- ☐ Saccharose - enzymatique

ACIDITÉS

- ☐ pH □ pot* ou □ IRTF
- ☐ Ac. totale - □ BBT* □ IRTF □ Titrimétrie auto*
- ☐ Ac. Fixe* - Titrimétrie auto
- ☐ Ac. Volatile spirit -□ diff.* ou □ entr. vap.
- ☐ Ac. Volat vin - □ séq* □ IRTF □ entr. vap.*

SOUFRE

- ☐ SO_2L -□ Seq. ou □ FP* ou □ IRTF
- ☐ SO_2T -□ Seq. ou □ FP* ou □ IRTF*

MÉTAUX ET MINÉRAUX

Absorption Atomique Flamme

- ☐ Calcium* ☐ Fer* ☐ Cuivre*
- ☐ Potassium ☐ Sodium
- ☐ Zinc ☐ Magnésium

Absorption Atomique Four

- ☐ Plomb ☐ Arsenic
- ☐ Cadmium ☐ Étain

Sous-traitance

- ☐ Mercure

OPTIQUE

- ☐ Turbidité - néphélométrie
- ☐ Densités optiques à _____ nm, _____ nm, _____ nm.
- ☐ Réfractométrie
  □ sucres □ indice de réfraction
  □ degré Brix □ TAV potentiel
- ☐ Intensité colorante - Teinte
- ☐ Analyse microscopique

PHTALATES autres

- ☐ DIBP - GC-MS
- ☐ DIDP - GC-MS
- ☐ BBP - GC-MS
- ☐ DEP - GC-MS
- ☐ DMP - GC-MS
- ☐ DNOP - GC-MS

MOÛTS

- ☐ TAV potentiel
  □ Réfractométrie ou □IRTF
- ☐ Azote assim - □ séqu □ IRTF
  □ Détail ammoniacal et aminé

DIVERS

- ☐ Microdistillation
- ☐ Pression de CO_2
- ☐ Teneur en CO_2
- ☐ Collage
- ☐ Test froid ☐ Test protéiq.
- ☐ Val. Énergétiq. □kcal □kJ

MALO-LACTIQUE

- ☐ FML %réal □ C papier* □ Séqu □ IRTF
- ☐ Ac. Lactique □ Enzymatique* □ IRTF
- ☐ Ac. Malique □ Enzymatique* □ IRTF

COMPOSÉS

- ☐ Tannins - □ Folin auto □ Spectro.
- ☐ Ac. Cyanhydrique - Spectro
- ☐ Carbamate* GC-MS
- ☐ Thuyones α,β - GC-FID
- ☐ Fenchone - GC-FID
- ☐ Anéthole - GC-FID
- ☐ Vanilline - Syringaldéhyde GC-MS
- ☐ Éthylvanilline - GC-MS
- ☐ Propylène glycol - st
- ☐ Glycérol - Enzymatique
- ☐ Acide sorbique - Spectro.
- ☐ Pesticides - st
- ☐ Ochratoxine ☐ Aflatoxines - st
- ☐ Bisphénol A - st
- ☐ TCA - TCP - st
- ☐ Val.nutritionnelles(G+L+P+C) st

Autres :_____

Pour plus de détails (volume et conditions d'échantillonnage, tarifs, délai) se référer au catalogue des analyses en ligne ou adresser une demande à laboratoire@cognac-oenologie.com

Toute demande vaut acceptation des Conditions Générales de Prestation de Services du Laboratoire Cognac Œnologie en vigueur

* Paramètre Cofrac (Cf. portée d'accréditation N°01-0715 sur le site https://www.cofrac.fr/) - dans le cas de bilans seuls les paramètres sont concernés *° certaines matrices seulement

** Cf. exigences particulières dans le document : "regle duplicata client"

****Cas particuliers pour un rendu Cofrac des : phtalates en mg/kg, la masse volumique doit être réalisée - substances volatiles/méthanol/Acidité volatile en g/hL AP, le TAV réel doit être réalisé

*** Les rubriques catégorie et description devront strictement reprendre celles du CDC revendiqué (ex.Regulation UE 2019/787,...)

st : sous-traitance