ENOSENS
COUTRAS

NOUVELLE ETIQUETTE ANALYTIQUE :
TABLEAU RECAPITULATIF DES MENUS ANALYTIQUES ET PARAMETRES

MENUS / PARAMETRES	MATURITE	MOÛT AVANT FA (TAV < 0,5 % vol)	MOÛT EN FA	FIN FA (densité < 1000)	SUIVI FML	BILAN SULFITE		SUIVI ELEVAGE	SUIVI AV/SO2	PREPARATION MISE		PRET MISE	CONTRÔLE POST MISE
	BLC / ROSE/ROUGE	BLC / ROSE / ROUGE	BLC / ROSE / ROUGE	BLC / ROSE / ROUGE	RGE	BLC / ROSE	RGE	BLC / ROSE / ROUGE	BLC / ROSE / ROUGE	BLC / ROSE	RGE	BLC / ROSE / ROUGE	BLC / ROSE / ROUGE
Titre Alcoométrique Volumique (TAV)			■	■		■	■	■		■	■		■
Sucres	■	■	■										
TAV probable	■	■	■	■									
Glucose / Fructose				■ *(si < 20 g/l)*		■	■			■	■		■
Acidité Totale	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■		■
Acide Malique	■	■	■	■	■	■	■			■	■		■
pH	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■		■
Acidité Volatile			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SO2L						■	■	■	■	■	■	■	■
SO2T		■				■	■	■		■	■	■	■
SO2 actif						■	■	■		■	■		
Acide Lactique					■								
Fer										■	■		
Cuivre										■	■		
Stabilité protéique										■			
CO2										■	■	■	■
Turbidité										■	■		■
DO280 (IPT)							■						
Intensité Colorante Modifiée (ICM)						■ *(rosé uniquement)*				■ *(rosé uniquement)*			
Azote Assimilable (Nass)		■											