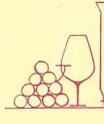


**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	



**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	



**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

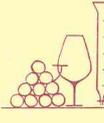
Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	



**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	



**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	



**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	



**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

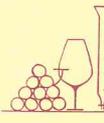
Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	



**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	



**Laboratoire Oenoconseil**  
 Preignac 05 56 62 35 01 - Pauillac 05 56 59 67 06  
 Beychac et Caillau 05 56 72 02 29

Nom : \_\_\_\_\_  
 Cuve : \_\_\_\_\_  
 Mill. : \_\_\_\_\_

Alcool <input type="checkbox"/>	Protéines <input type="checkbox"/>
Sucres <input type="checkbox"/>	CO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/>
A.T. <input type="checkbox"/>	Fer <input type="checkbox"/>
pH <input type="checkbox"/>	Cuivre <input type="checkbox"/>
<b>A.V.</b> <input type="checkbox"/>	Test Froid <input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub>L</b> <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> T <input type="checkbox"/>	IPT <input type="checkbox"/>
Sorbate <input type="checkbox"/>	Anthocyane <input type="checkbox"/>
Turbidité <input type="checkbox"/>	Tanin <input type="checkbox"/>
I. Colmatage <input type="checkbox"/>	G+F <input type="checkbox"/>
Autres _____	