

DEMANDE D'ANALYSES MOÛTS ET RAISINS – DE B8/01- f

Laboratoire d'analyses de vins et spiritueux de la Chambre d'Agriculture de la Charente

Date de demande d'analyse : _____

RENSEIGNEMENTS CLIENT :

NOM-Prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

Tél : _____ E-mails : _____

Envoi des résultats : Mail Courrier

RENSEIGNEMENTS CLIENT A FACTURER SI DIFFERENT :

NOM-Prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

RENSEIGNEMENTS ECHANTILLON(S)

Reference Laboratoire	Désignation produit	REFERENCES CLIENT	Paramètres analytiques souhaités après consultation du document DE B2/01 (cocher les paramètres à réaliser)							
			TAV potentiel	AT (acidité totale)	Azote assimilable	pH	Turbidité	Acide tartrique	Suivi maturité (TAVp + pH + AT)	Suivi maturité + Azote
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									
	<input type="checkbox"/> moût <input type="checkbox"/> raisins									

Par défaut, les incertitudes de mesures ne figurent pas sur les rapports d'analyses.

Si vous souhaitez qu'elles apparaissent, veuillez cocher la case suivante : Incertitudes

Autres : _____
