

Etiquette labo

Formulaire de déposition vin



Formulaire

Code: FO_1_199(version: 8.0)

Valide à partir de:8/01/2026

DONNEES DES CLIENT

Détail du contact Nom Entreprise/Client : Rue+no: Code postal: Commune: Pays: Tél/GSM: E-mail: N° de TVA: N° agricole:	Facturation (si différent de détail du contact) Nom Entreprise/Client : Rue+no: Code postal: Commune: Pays: Tél/GSM: E-mail: N° de TVA: N° agricole:	Type de client - Vigniculteur - (Semi)professionnel ☐ - Amateur ☐ - Autres: ☐
--	--	---

ECHANTILLONS

N°	Référence client	Stade d'évolution de la cuve (jus frais, en fermentation alcoolique, en fermentation malolactique, en élevage, en conservation, etc.)	Analyse Moûts ¹	Analyse Jus ²	Analyse Vin ³	Analyse Malo ⁴	Analyse Acide ⁵	Commentaires (et/ou paramètres spécifiques) ⁶
1			☐	☐	☐	☐	☐	
2			☐	☐	☐	☐	☐	
3			☐	☐	☐	☐	☐	
4			☐	☐	☐	☐	☐	
5			☐	☐	☐	☐	☐	
6			☐	☐	☐	☐	☐	
7			☐	☐	☐	☐	☐	
8			☐	☐	☐	☐	☐	
9			☐	☐	☐	☐	☐	
10			☐	☐	☐	☐	☐	

1. Analyse Moûts (Azote alpha-aminé, Azote ammoniacal, Acide malique, D-glucose & D-fructose, Acidité totale, YAN (azote assimilable par le levure), pH) (28,4 € HT)
 2. Analyse Jus (D-glucose & D-fructose, Acidité totale, pH) (12,3 € HT)
 3. Analyse Vin (Alcool, Acide malique, Acide acétique, D-glucose & D-fructose, Acide lactique, SO2 libre et SO2 total, Acidité totale, pH) (33,9 € HT)
 4. Analyse Malo (Acide malique, Acide lactique, Acidité totale, pH) (18,4 € HT)
5. NOUVEAU : Analyse Acide (Acide malique, Acide lactique, Acide acétique) (12,3 € HT)
 6. Paramètres spécifiques (frais de dossier par lot de 10 € HT et 5,6 € HT par paramètre)
 ex. test de stabilité des protéines / bentonite test (10,8 € HT) et surpression (5,6 € HT)

Toutes les analyses sont soumises aux conditions générales disponibles sur www.inagro.be/algemene-voorwaarden.

POUR APPROBATION (SIGNATURE DU CLIENT)