

## DEMANDE D'ANALYSES SPIRITUEUX (Eaux-de-vie, Pommeaux, Apéritifs)

Reçu(s) / déposé(s) le : \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_ par \_\_\_\_\_ Réceptionné par \_\_\_\_\_

Réfrigéré : OUI  NON  Congelé : OUI  NON

**Demandeur :**

Adresse :

Téléphone :

Fax :

Courriel :

*(Si autre que le demandeur)*

Facturer à :

Autre :

Adresse :

**N° Analyse**

(Partie réservée au laboratoire)

**Nature et identification de l'échantillon** (N°lot, fut, année..)

(À renseigner **obligatoirement** par le client)

--	--

### Analyses demandées

(À renseigner par le client, cocher les cases correspondantes)

Autocontrôles AOC/IG Eaux-de-vie	<input type="checkbox"/> AOC Calvados <input type="checkbox"/> AOC Calvados Pays d'Auge <input type="checkbox"/> AOC Calvados Domfrontais <input type="checkbox"/> AOC Eau-de-vie de cidre du Maine <input type="checkbox"/> AOC Eau-de-vie de cidre de Bretagne <input type="checkbox"/> IG Whisky de Bretagne ou Whisky Breton	<b>Paramètres analysés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Titre alcoométrique volumique réel (TAVR)</li> <li>• Titre alcoométrique volumique brut (TAVB)</li> <li>• Obscurisation (TAVR-TAVB)</li> <li>• Substances volatiles (dont méthanol) + acidité volatile</li> </ul>
	<input type="checkbox"/> IG Eau-de-vie de cidre de Normandie <input type="checkbox"/> IG Eau-de-vie de poiré de Normandie	<b>Paramètres analysés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Idem ci-dessus</li> <li>• Sucres totaux</li> </ul>
Autocontrôles AOC - Pommeau	<input type="checkbox"/> AOC Pommeau de Normandie <input type="checkbox"/> AOC Pommeau de Bretagne <input type="checkbox"/> AOC Pommeau du Maine	<b>Paramètres analysés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Titre alcoométrique volumique réel (TAVR)</li> <li>• Sucres totaux</li> </ul>
Autres paramètres	<input type="checkbox"/> Acidité totale <input type="checkbox"/> Acidité volatile <input type="checkbox"/> Extrait sec <input type="checkbox"/> Masse volumique <input type="checkbox"/> Sucres totaux <input type="checkbox"/> Fer	<input type="checkbox"/> Polyphénols totaux <input type="checkbox"/> SO2 total <input type="checkbox"/> TAVR <input type="checkbox"/> TAVB <input type="checkbox"/> Patuline <input type="checkbox"/> pH
		<input type="checkbox"/> Obscurisation <input type="checkbox"/> Substances volatiles <input type="checkbox"/> Acide sorbique <input type="checkbox"/> <b>Autre : (à préciser)</b>

Remarques : \_\_\_\_\_

Réception technique :

Visa

Conforme  Non Conf.

Signature du dépositaire ou demandeur :

Service chimie alimentaire :

Début analyse : .....

Date réponse : .....

Pôle d'analyses et de recherche de Normandie