

Analyses des moûts:

proposées avant et durant les vendanges

<u>CLASSIQUES</u>	<u>STABILITÉS</u>	<u>MICROBIOLOGIE</u>
pH Acidité totale Acide Malique Acide Tartrique Azote assimilable Acide Gluconique Sucres totaux Glucose/Fructose Densité optique Turbidité	Protéique <i>Par Prostab</i> Oxygène dissout CO₂	Microscopies Fluorescence SniffBrett Géloses Levures totales Bactéries lactiques Bactéries acétiques