

ANNEXE 1

BULLETIN D'ANALYSES DES VINS

Les échantillons doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou certifiées par l'œnologue responsable de la cave et comportant au minimum les déterminations ci-dessous :

1. Titre alcoométrique volumique à 20 degrés C. % vol.
2. Sucres (glucose + fructose) g/L
3. Acidité totale méq./L
4. Acidité volatile méq./L
5. Dioxyde de soufre (SO₂) total mg/L
6. Dioxyde de soufre (SO₂) libre mg/L
7. en ce qui concerne les vins mousseux et pétillants :
Surpression dans la bouteille..... (bars)
..... hPa

Les méthodes d'analyse employées sont celles qui figurent dans le Recueil des méthodes internationales d'Analyse des Vins et des Moûts.

BULLETIN D'ANALYSES DES BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

Les échantillons doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou certifiées par l'œnologue responsable de la cave et comportant au minimum les déterminations ci-dessous :

1. Titre alcoométrique volumique à 20 degrés C. % vol.
2. Sucres g/L
3. Teneur en substances volatiles g/HL d'alcool à 100% vol.
4. Teneur en méthanol..... g/HL d'alcool à 100% vol.

Les méthodes d'analyse employées sont celles qui figurent dans le Recueil des méthodes internationales d'Analyse des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole.

21 septembre 2012

Annexe 3.1



FICHE DE DEGUSTATION	VINS TRANQUILLES
----------------------	------------------



Jury	N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°
------	----	-------------	----	-----------	----

		Excellent → Insuffisant					Observations
		+				-	
Vue	Limpidité	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Aspect hors limpidité	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Odorat	Franchise	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Qualité	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	
Goût	Franchise	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Persistance harmonieuse	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Qualité	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)	
Harmonie - Jugement global		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	

Total	+	+	+	+	=
-------	---	---	---	---	---

Éliminé pour défaut majeur					0
----------------------------	--	--	--	--	---

Signature du juré

Signature du Président du Jury

Annexe 3.2



FICHE DE DEGUSTATION	VINS MOUSSEUX ET PETILLANTS
----------------------	-----------------------------



Jury	N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°
------	----	-------------	----	-----------	----

		Excellent +	→				Insuffisant -	Observations
Vue	Limpidité	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)		
	Aspect hors limpidité	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)		
	Effervescence	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)		
Odorat	Franchise	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)		
	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)		
	Qualité	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)		
Goût	Franchise	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)		
	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)		
	Persistance harmonieuse	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)		
	Qualité	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)		
Harmonie - Jugement global		<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)		

Total	+	+	+	+	=
-------	---	---	---	---	---

Éliminé pour défaut majeur					0
----------------------------	--	--	--	--	---

Signature du juré

Signature du Président du Jury

Annexe 3.3



FICHE DE DEGUSTATION	BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE
----------------------	--

Jury	N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°
------	----	-------------	----	-----------	----

		Excellent + —————> - Insuffisant					Observations
Vue	Limpidité	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Couleur	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
Odeur	Typicité	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Qualité	<input type="checkbox"/> (15)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	
	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (1)	
Goût	Typicité	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Qualité	<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	
	Persistance harmonieuse	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	
Harmonie - Jugement global		<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	

Total	+	+	+	+	=	
-------	---	---	---	---	---	--

Éliminé pour défaut majeur						0
----------------------------	--	--	--	--	--	---

Signature du juré

Signature du Président du Jury

FORMULAIRE OFFICIEL

DEMANDE DE PATRONAGE

☐ Nom de l'organisateur :

Demande le patronage de l'UIOE. pour le Concours international de vins et/ou de boissons spiritueuses d'origine vitivinicole intitulé :

Qui se déroulera conformément au formulaire joint.

Je m'engage à respecter la Norme UIOE. des concours internationaux des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole et les lignes directrices pour l'octroi du patronage

Fait à

Le

Signature et tampon

FORMULAIRE DE DEMANDE DE PATRONAGE CONCOURS INTERNATIONAUX DE VINS ET DE BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

Titre du concours :

Dates : Lieu : Pays :

Organisateur responsable :(coordonnées complètes)

Téléphone Télécopie E-mail

Règlement du Concours : (à joindre obligatoirement)

Liste des dégustateurs confirmés ou pressentis :

Autres patronages demandés :

Support et modalités de diffusion du Palmarès et/ou des actes envisagés: