



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.0633.0643

Echantillons remis le: 20/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 20/04/2020 au : 21/04/2020  
Analyses exécutées du: 20/04/2020 au: 21/04/2020  
N° demande: 138695EX Client: 60340  
Réf. client: 20/04/2020/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

| Désignation du produit<br>product Name                          | VIN ROUGE N°20040640V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2011<br>Dossier suivi par TERRELIS |   |
|---|---|---|
| Paramètres<br>Parameters  | Résultats<br>Results  | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C              | * 0,9905 g/cm3  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                             | Non détecté < seuil détection<br>méthode 2 mg/l                                   | Recherche par CCM<br>SD=2   |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                  | * non détecté < seuil détection<br>la méthode 2 mg/l                              | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C<br>alcohol content % by volume  | * 13,2 % VOL  | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,59  | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04)   |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 5,20 g/l H2SO4<br>68,7 meq/l  | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4)  |
| ACIDE L-MALIQUÉ<br>malic acid                                   | * < seuil quantification 0.1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron   | * 1,3 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper  | * < seuil quantification 0,05 g/l   | ICP-OES<br>SD=0,02 mg/l   |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                  | * 15 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                 | * 58 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l          |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                            | * 0,70 g/l  | IRTF<br>±(0,10 g/l)   |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 23,4 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                  | * 0,1 g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid)  | * 0,61 g/l H2SO4<br>10,58 meq/l   | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4                       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,61 g/l acide acétique<br>10,58 meq/l  | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique      |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU<br>MALVIDOL<br>malvidol diglucoside | ABSENCE   | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 21/04/2020

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

