



Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2007.3067.3067 / 0

Echantillons remis le: 07/07/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 07/07/2020 au: 08/07/2020

Analyses exécutées du: 07/07/2020 au: 08/07/2020

N° demande: 148534 EX Client: 61174

Réf. client: 07/07/2020/49

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN BLANC N°20073067T - CORTON CHARLEMAGNE - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C <i>density at 20°C</i>	* 0,9880 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,2% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH <i>pH</i>	* 3,43	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,3 g/l H2SO4 70,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE <i>cooper</i>	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	*30 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 75 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxide</i>	* 0,38 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 18,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,56 g/l H2SO4 9,40 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,53 g/l acide acétique 8,90 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL <i>malvidol diglucoside</i>	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 08/07/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

