



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax 03.80.26.23.79 -

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°E2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176415 EXT Client: 60340

Ref.client : 05/05/2021/34

SARL Caroline PARENT & Associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Page 1

| | | | |
|--|-----------|-------------|--|
| Désignation du produit product Name | VIN BLANC | N°21050549B | BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|-----------|-------------|--|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9875 g/cm ³ | Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³) |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM LD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume | * 14,4 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 6,5 g/l acide tartrique 86,3 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| ACIDE L-MALIQUE malic acid | * < seuil quantification 0.1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l |
| FER iron | * < seuil quantification 0.6 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l |
| CUIVRE copper | * < seuil quantification 0.05 mg/l | ICP-OES ± (0,06 mg/l - LD =0,02 mg/l) |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | * 8 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide | * 67 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(mg/l) - LD= 2mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters) | * 20,9 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 1,3 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid) | * 0,38 g/l acide acétique 6,38 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,34 g/l acide acétique 5,73 meq/l | Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1/Total pages: 1

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole * La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015 rfb