

N° Echantillon : **2106101**
Matrice couleur : **Vin blanc**
Réceptionné le : **06/05/2021**
Mesuré : **du 06/05/2021 au 06/05/2021**
Emis le : **06/05/2021**
Page(s) : **1/1**

SARL Caroline PARENT & Associés
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 26768

AOC Meursault - Mise 29/03/2021 blanc 2019

	Résultats	Unité	Méthode
Acide Acétique <i>Acetic Acid</i>	0.56	g/L	méthode enzymatique <i>enzymatic method</i>
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	13.20	% Vol	méthode IRTF <i>FTIR method</i>
Alcool Total <i>Total Alcohol</i>	13.2	% Vol	calcul <i>calcul</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.02	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	81.97	meq/L	méthode IRTF <i>FTIR method</i>
Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i>	0.51	g(H ₂ SO ₄)/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>
Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i>	10.40	meq/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	0.7	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	74	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>colorimetric method</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>



Jennifer WALTER, Oenologue

