

N° Echantillon : **2106107**
Matrice couleur : **Vin rouge**
Réceptionné le : **06/05/2021**
Mesuré : **du 06/05/2021 au 06/05/2021**
Émis le : **06/05/2021**
Page(s) : **1/1**

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

RAPPORT D'ANALYSES 26774

AOC Volnay - Mise 19/04/2021 rouge 2019

| | Résultats | Unité | Méthode |
|--|-----------|---------------------------------------|--|
| Acide Acétique <i>Acetic Acid</i> | 0.68 | g/L | méthode enzymatique <i>enzymatic method</i> |
| Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i> | 13.25 | % Vol | méthode IRTF <i>FTIR method</i> |
| Alcool Total <i>Total Alcohol</i> | 13.3 | % Vol | calcul <i>calcul</i> |
| Acidité Totale <i>Total Acidity</i> | 3.84 | g (H ₂ SO ₄)/L | méthode IRTF <i>FTIR method</i> |
| Acidité Totale <i>Total Acidity</i> | 78.30 | meq/L | méthode IRTF <i>FTIR method</i> |
| Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i> | 0.62 | g(H ₂ SO ₄)/L | méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i> |
| Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i> | 12.64 | meq/L | méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i> |
| Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i> | <0.1 | g/L | méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i> |
| Acide L- Mallique <i>Malic Acid</i> | <0.1 | g/L | méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i> |
| Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i> | 76 | 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

