



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 -

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°2112.2798.2800 / 0

Echantillons remis le: 16/12/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:16/12/2021 au:17/12/2021
Analyses exécutées du: 16/12/2021 au: 17/12/2021
N° demande: 184484 EXT Client: 60340
Réf. client: 16/12/2021/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

| | | | |
|--|------------------|--------------------|---|
| Désignation du produit Product Name | VIN ROUGE | N°21122798L | BOURGOGNE - PINOT NOIR - 2020 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|------------------|--------------------|---|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|---|--|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9907 g/cm3 | Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM LD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume | * 14,0 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 6,0 g/l acide tartrique 79,6 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| ACIDE L-MALIQUE malic acid | * 0,1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l |
| FER iron | * 1,3 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l |
| CUIVRE copper | * 0,07 mg/l | ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | * 30 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 | * 69 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 27,4 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,4 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid) | * 0,76 g/l acide acétique 12,63 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,74 g/l acide acétique 12,30 meq/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique |

Rapport établi le: 17/12/2021

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.

