

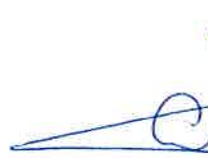
N° Echantillon : 2206483
Matrice couleur : Vin blanc
Réceptionné le : 06/05/2022
Mesuré : du 06/05/2022 au 06/05/2022
Emis le : 06/05/2022
Page(s) : 1/1

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

RAPPORT D'ANALYSES 30225

AOC Bourgogne - Mise 08/03/2022 blanc 2020

	Résultats	Unité	Méthode
Acide Acétique <i>Acetic Acid</i>	0.46	g/L	méthode enzymatique automatisée enzymatic method
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	12.49	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Alcool Total <i>Total Alcohol</i>	12.6	% Vol	calcul calcul
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.63	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	74.02	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i>	0.38	g(H2SO4)/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i>	7.75	meq/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	1.0	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	98	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography



Jennifer WALTER, Oenologue

