



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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2411.4396.4396

Extrait du rapport N°2411.4396.4396 / 0
Echantillons remis le: 28/11/2024 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/11/2024 au:28/11/2024
Analyses exécutées du 28/11/2024 au: 28/11/2024
N° demande: 220198 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/11/2024/34

Mathias PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24114396A	Moulin-à-Vent - En Mortperay - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	---	-----------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 4,0 g/l H2SO4 80,6 meq/l 6,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,62 g/l H2SO4 12,65 meq/l 0,76 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,32 meq/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 55 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)

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

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2411.4396.4396

Extrait du rapport N°2411.4396.4396 / 0
Echantillons remis le: 28/11/2024 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/11/2024 au:28/11/2024
Analyses exécutées du 28/11/2024 au: 28/11/2024
N° demande: 220198 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/11/2024/34

Mathias PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24114396A	Moulin-à-Vent - En Mortperay - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
---	--------------------	---	------------------

ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en couche mince LD=2 mg/l (1)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,9 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,28 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 28/11/2024

***** 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.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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. 08