



CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES OENOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16 ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. avec 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°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016
Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016
N° demande: 113174 OE Client: 60340
Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021216M - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9914 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,8 g/l H ₂ SO ₄ 77,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 77 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,45 g/l H ₂ SO ₄ 9,16 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE	* 0,52 g/l acide acétique 8,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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





CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES OENOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16 ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. avec 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°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016
Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016
N° demande: 113174 OE Client: 60340
Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 2

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021217U - BOURGOGNE - Pinot Noir - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	---

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9913 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,7 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,52	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,7 g/l H ₂ SO ₄ 74,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 74 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,77 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,45 g/l H ₂ SO ₄ 9,13 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE	* 0,52 g/l acide acétique 8,62 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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

