



Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1705.1397.1404 / 0

Echantillons remis le: 16/05/2017 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:16/05/2017 au:16/05/2017
Analyses exécutées du: 16/05/2017 au: 16/05/2017
N° demande: 126101 EX Client: 60340
Réf. client: 16/05/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

| | |
|--|--|
| Désignation du produit Product Name | VIN ROUGE N°170513990 - CHAMBOLLE MUSIGNY - 2015 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|--|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9900 g/cm3 | Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) |
| ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM SD=2 mg/l |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume | * 13,4 % VOL | IRTF ±(0,1 % VOL) |
| PH pH | * 3,44 | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,3 g/l acide tartrique 70,2 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| ACIDE L-MALIQUE malic acid | * < seuil quantification 0.1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l |
| FER iron | * 0,7 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| CUIVRE copper | * 0,06 mg/l | ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde | * 19 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde | * 59 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l |
| DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde | * 0,73 g/l | IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 23,5 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid) | * 0,68 g/l acide acétique 11,33 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,66 g/l acide acétique 10,93 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside | ABSENCE | Chromatographie papier SD=0 |

Rapport établi le: 16/05/2017

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

