



## 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

Page : 7

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°17051403Q - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 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/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
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	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,65	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 4,9 g/l acide tartrique 64,9 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	* 0,6 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 dioxide	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 66 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,65 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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)	* 0,73 g/l acide acétique 12,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,75 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.

