



Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018
N° demande: 138695 EX Client: 60340
Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.
La Garelle 5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 9

| | |
|--|---|
| Désignation du produit <i>Product Name</i> | VIN ROUGE N°18060641R - GEVREY CHAMBERTIN - 2016 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres <i>Parameters</i> | Résultats <i>Results</i> | Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i> |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9898 g/cm ³ | Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³) |
| 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 | * 13,2 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| PH pH | * 3,58 | Potentiométrie automatisée ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,0 g/l acide tartrique 67,1 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 | * 1,5 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l |
| CUIVRE copper | * < seuil quantification 0,05 mg/l | ICP-OES SD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde | * 23 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 | * 55 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l |
| DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde | * 0,66 g/l | IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 22,4 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) | * 0,71 g/l acide acétique 11,81 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,69 g/l acide acétique 11,43 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: 11/06/2018

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

