



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE 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

S.A. à 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°E1806.0634.0638

Extrait du rapport 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

1 / 3

| | |
|--|--|
| Désignation du produit Product Name | VIN ROUGE N°18060634Q - VOSNE ROMANEE - 2016 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|--|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9895 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 | * 13,5 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| PH pH | * 3,54 | Potentiométrie automatisée ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,0 g/l acide tartrique 66,7 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| ACIDE L-MALIQUE malic acid | * 0,1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - SD=0,03 g/l |
| FER iron | * 0,7 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 dioxide | * 25 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 | * 58 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l |
| DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide | * 0,69 g/l | IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 22,7 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 11,78 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,68 g/l acide acétique 11,40 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 - Oenologue - Responsable technique.

