



Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E1809.8394.8395

Extrait du rapport N°1809.8394.8395 / 0

Echantillons remis le: 19/09/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:20/09/2018 au:20/09/2018

Analyses exécutées du: 20/09/2018 au: 20/09/2018

N° demande: 143577 AG Client: 60340

Réf. client: 18/09/2018/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN BLANC N°18098394L - CORTON CHARLEMAGNE - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
DEGRE ALCOOLIQUE	* 14,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE	* 3,8 g/l H2SO4 78,2 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 49 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,50 g/l H2SO4 10,21 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,59 g/l acide acétique 9,75 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 20/09/2018

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

