



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel: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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019

Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

N° demande: 151549 EX Client: 60340

Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 3

|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>Product Name</b> | <b>VIN ROUGE N°19044101Z - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 2017</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|--|

| Paramètres<br>Parameters  | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|---|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C              | * 0,9904 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                             |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                             | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                  | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume    | * 13,3 % VOL   | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,69   | Potentiométrie automatisée<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 5,1 g/l acide tartrique<br>68,6 meq/l              | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                   | * 0,2 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,3 g/l) - SD=0,03 g/l   |
| FER<br>iron   | * 1,2 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper  | * 0,08 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                  | * 17 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l             |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                 | * 49 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - SD=2 mg/l                |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                            | * 0,44 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 24,2 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                  | * 0,3 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid)  | * 0,80 g/l acide acétique<br>13,30 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,78 g/l acide acétique<br>13,00 meq/l             | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU<br>MALVIDOL<br>malvidol diglucoside | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 02/05/2019

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

