



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 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°E1905.0326.0327

Extrait du rapport N°1905.0326.0327 / 0

Echantillons remis le: 03/05/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:03/05/2019 au:06/05/2019

Analyses exécutées du: 03/05/2019 au: 06/05/2019

N° demande: 151605 EX Client: 60340

Réf. client: 03/05/2019/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19050326P - BEAUNE PREMIER CRU LES BOUCHEROTTES - 2017 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/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	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,63	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 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	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,40 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 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)	* 0,83 g/l acide acétique 13,90 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,63 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 06/05/2019

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

