

N° Echantillon : **2201084**  
Matrice couleur : **Vin blanc**  
Réceptionné le : **21/01/2022**  
Mesuré : **du 21/01/2022 au 21/01/2022**  
Emis le : **21/01/2022**  
Page(s) : **1/1**

MAISON LATOUR-LABILLE  
6 rue du 8 mai 1945  
21190 MEURSAULT  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSES 28874

### AOC Meursault premier cru Poruzots - Lot LPZ11 - Mise semaine 50 (2021) blanc 2020

	Résultats	Unité	Méthode
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	<b>13.57</b>	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
<b>Alcool Total</b> <i>Total Alcohol</i>	<b>13.6</b>	% Vol	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>4.31</b>	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>87.89</b>	meq/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>0.60</b>	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>12.23</b>	meq/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
<b>Glucose+ fructose</b> <i>Glucose+ Fructose</i>	<b>1.3</b>	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automalized enzymatic method</i>
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<b>89</b>	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	<b>Absence</b>		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>



Jennifer WALTER, Oenologue