



SARL MOREAU OENOLOGIE

17 RN 74 – 21190 Meursault

Tél : 03.80.20.35.26

Site : www.moreau-oenologie.com

SIRET : 450 937 099 00049

Rapport d'analyse n° 2307/03909

SAS Maison Gauffroy-Jacob
5 rue de la goutte d'or
21190 MEURSAULT

CODE: 411GAUFFJ

Reçu le: 27/07/2023

Emis le: 27/07/2023

Analyses effectuées du: 27/07/2023 au 27/07/2023

Ce document contient 1 page(s)

REFERENCES CLIENT		Bourgogne					
IDENTIFICATION LABO		2307/07888					
Couleur / Millesime		Blanc/2022					
Type / Stade		Vin/					
Cuve / Lot / Qté	Unité	//46 hL					
Titre alcoométrique volumique à 20°C (IRTF)	% volume	12.86					
Glucose + Fructose (IRTF)	g/L	<limite de quantification 1g/L					
Acidité Volatile (IRTF)	g/L H2SO4	0.41					
Acidité Totale (IRTF)	g/L H2SO4	3.17					
Acide Malique (IRTF)	g/L	<0.4					
Acide Lactique (IRTF)	g/L	2.0					
Fermentation Malolactique (Calcul)	%	Terminée					
Avis / Interprétation ()		-					
Conseils sur échantillon ()		-					

Conseils :

Ident. labo

Références client

2307/07888

Bourgogne

FML terminée

(Blanc2022)

Ajouter 20 cl/pièce de SO₂ à 5% pour ajuster le SO₂ libre à 30 mg/l.

MEURSAULT, le 27/07/2023

Analyses validées par : C. Drouant, Technicienne Laboratoire

Rapport validé par : R.Angonin, Oenologue DE

En fin de FA, vin non stable : valeur de l'alcool +/- 0.2 %. Le rapport n'étant pas couvert par l'accréditation, il ne doit pas être transmis à un tiers.