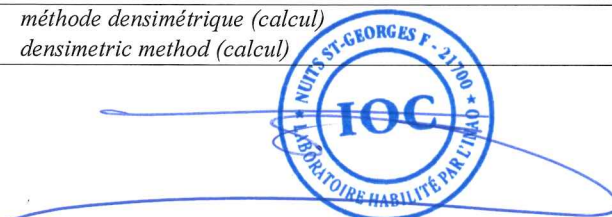


**RAPPORT D'ANALYSE N°13822**

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot	
1604592	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Richebourg		Rouge	2014		
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes				
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol.</i>		<b>14.00</b>	% Vol.	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>				*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>		<b>3.10</b>	g/L H2SO4	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>				*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>		<b>63.27</b>	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>				*
<b>pH</b> <i>pH</i>		<b>3.89</b>		<i>potentiométrie automatisée</i> <i>automatic potentiometry</i>				*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>		<b>0.79</b>	g/L H2SO4	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>				*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>		<b>16.12</b>	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>				*
<b>Glucose fructose</b> <i>Glucose Fructose</i>		<b>0.3</b>	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>				*
<b>Dioxyde de soufre libre</b> <i>Free Sulphur dioxide</i>		<b>21</b>	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>				*
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>		<b>68</b>	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>				*
<b>Acide L- Malique</b> <i>Malic Acid</i>		<b>0.2</b>	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>				*
<b>Cuivre</b> <i>Copper</i>		<b>&lt;0.03</b>	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>				*
<b>Fer</b> <i>Iron</i>		<b>1.3</b>	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>				*
<b>Diglycoside du Malvidol</b> <i>Malvidin Diglycoside</i>		<b>absence</b>		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>				*
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>		<b>absence</b>		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>				*
<b>Turbidité</b> <i>Turbidity</i>		<b>6.5</b>	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>				
<b>Masse Volumique à 20°C</b> <i>Specific Weight 20°C</i>		<b>0.9908</b>	g/cm3	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>				*
<b>Extrait Sec total</b> <i>Total Dry Extract</i>		<b>27.4</b>	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>				*

Diéthylène Glycol: Absence  
Nitrite de Sodium: Absence



**Jérémie BAZZANO, Oenologue**

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »