



Report d'analyse N°2002.3434.3434 / 0

Echantillons remis le: 24/02/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:24/02/2020 au:26/02/2020
Analyses exécutées du: 24/02/2020 au: 26/02/2020
Rapport établi le: 26/02/2020
N° demande: 162547 EX Client: 37850
Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

VIN ROUGE N°20023434V - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,40 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,31 g/l) - LD=0,015 g/l
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 39 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	24,6 g/l	Densimétrie
PLOMB lead	* non détecté µg/l	ICP-OES LD=7 µg/l
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
METHANOL methanol	* 84 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,85 g/l acide acétique 14,19 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 13,93 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

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



LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES
6 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE – Tel : 03.80.26.23.78 – Fax : 03.80.26.23.79
S.A avec conseil de surveillance et directoire au capital de : 431 300 N° Siret 312 149 149 00022

Certificat sanitaire de pureté, de libre vente et de consommation

Certificate health of purity, free-sale and consumption

Certificat N°20/63/162547

Vu l'habilitation, pour les vins et spiritueux, de laboratoires délivrant des certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 6 Octobre 1997, J.O. du 30 Novembre 1997), le soussigné certifie que les produits décrits ci-dessous sont conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et propres à la consommation humaine.

In conformity with the current regulations relating to wines and spirits and governing the authorisation of laboratories to issue certificates of purity and analysis to alimentary or agricultural products of French origin intended for export (order of 6 October 1997, J.O. of 30 November 1997), the undersigned certifies that the products described below are in conformity with requirements of laws on foodstuffs and suitable for human consumption.

Désignation du produit :
Description of product:

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018

Commercialisé par :
Market by :

GROS FRERE ET SOEUR
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE - FRANCE

Destinataire :
Dressee :

EXPORT CHINE

Délivré à Beaune, le 26 février 2020

Bruno HUGUENIN
Directeur du laboratoire

