



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

SAS GROS A.F.
La Garelle
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **10-08471**

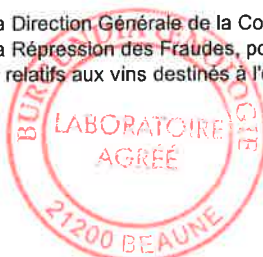
page n° 1/2

Date réception : **04/05/2010**
Date analyse : **04/05/2010**
Appellation : **SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU**
CLOS DES GUETTES
Couleur : **Rouge**
Millésime : **2008**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique Réflectance infrarouge (A.24)	% vol.	12,90
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel (X.03)	g/L	0,2
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3 (A.92)	g/L acide acétique	0,73
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée (X.09)	g/L acide tartrique	6,55
*pH Potentiométrie automatisée (X.10)		3,51
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel (X.04)	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel (X.01)	mg/L	14
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel (X.02)	mg/L	55
*Fer Absorption atomique (A.230)	mg/L	2,1
*Cuivre Absorption atomique (A.240)	mg/L	0,34
*Masse Volumique IRTF (X.11)	Kg/L	0,9917
*Extrait sec total Densimétrie (A.30)	g/L	26,6
Cendres	g/L	2,7

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Mardi 4 Mai 2010 à 17h 02

Aurélie PREVOT
Œnologue Conseil
LABORATOIRE
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

SAS GROS A.F.
La Garelle
5, Grande Rue
21630 POMMARD

page n° 2/2

Echantillon N° : **10-08471**

Date réception : **04/05/10**
Date analyse : **04/05/10**
Appellation : **SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU**
CLOS DES GUETTES
Couleur : **Rouge**
Millésime : **2008**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Acide citrique Enzymatique manuelle (A.120)	g/L	<1,0
*Acide sorbique Chromatographie papier (A.171)		Néant
Acide salicylique Chromatographie papier		Néant

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Mardi 4 Mai 2010 à 18h 42

Aurèle PREVOT
œnologue Conseil
LABORATOIRE
BURGUNDIA œNOLOGIE