

N° Echantillon : 2201097
Matrice couleur : Vin rouge
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 28887

AOC Volnay Cuvée Nathan - Lot LVCN - Mise semaine 51 (2021) rouge 2020

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	13.32	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Alcool Total <i>Total Alcohol</i>	13.3	% Vol	calcul calcul
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.07	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	82.99	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.72	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	14.68	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	19	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography



Jennifer WALTER, Oenologue