

ANNEXE 3: FICHE RECAPITULATIVE DU SUIVI ANALYTIQUE PAR CUVÉE CONDITIONNÉE

Nom ou raison sociale		F. PARENT	
N°CVI/SIREN			
Appellation revendiquée		CORTON BLANC	
Nom de la cuvée			
Millésime		20 15	
Code interne			
Volume initial cuvée avant mise (hl)			
MISE EN CONDITIONNEMENT			
Date	n°lot (à reporter sur le registre d'embouteillage)	Volume réel conditionné	centilisation
01/03/17		223,5 litres	0.750 litres
SUIVI ANALYTIQUE			
Titre alcoométrique Volumique (TAV)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeur à respecter
Date	Valeur en % Vol		
	13,5	Auto contrôle	cf cahier des charges de l'appellation concernée
Sucres fermentescibles (glucose + fructose)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeur à respecter
Date	Valeur en g/L		
	2 g	4	cf cahier des charges de l'appellation concernée
Acidité Volatile (AV)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeurs à respecter
Date	Valeur en g/L (H ₂ SO ₄ ou ac.acétique) ou meq/l		
	0,60	4	VB: 18 meq/l soit 0,88 g/l (H ₂ SO ₄) soit 1,20 g/l (ac.acétique) VR: 20 meq/l soit 0,98 g/l (H ₂ SO ₄) soit 1,08 g/l (ac.acétique)
Acidité Totale (AT)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	
Date	Valeur en g/L		
	4,2	4	
SO₂ total		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeurs à respecter
Date	Valeur en mg/L		
	28	4	VR: 150 mg/l VB: 200 mg/l
Acide malique (VR uniquement)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeur à respecter
Date	Valeur en g/L		
	0,2	4	acide malique ≤ 0,4 g/l

ANNEXE 3: FICHE RECAPITULATIVE DU SUIVI ANALYTIQUE PAR CUVÉE CONDITIONNÉE

Nom ou raison sociale		F. PARENT	
N°CVI/SIREN			
Appellation revendiquée		GEVREY-CHAMBERTIN	
Nom de la cuvée			
Millésime		2015	
Code interne			
Volume initial cuvée avant mise (hl)		-	
MISE EN CONDITIONNEMENT			
Date	n°lot (à reporter sur le registre d'embouteillage)	Volume réel conditionné	centilisation
23/05/17		1131,75 litres	0,750 litre
SUIVI ANALYTIQUE			
Titre alcoométrique Volumique (TAV)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeur à respecter
Date	Valeur en % Vol		
	13,2	Auto contrôle	cf cahier des charges de l'appellation concernée
Sucres fermentescibles (glucose + fructose)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeur à respecter
Date	Valeur en g/L		
	0,2	Auto contrôle	cf cahier des charges de l'appellation concernée
Acidité Volatile (AV)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeurs à respecter
Date	Valeur en g/L (H ₂ SO ₄ ou ac.acétique) ou meq/l		
	0,73	"	VB: 18 meq/l soit 0,88 g/l (H ₂ SO ₄) soit 1,20 g/l (ac.acétique) VR: 20 meq/l soit 0,98 g/l (H ₂ SO ₄) soit 1,08 g/l (ac.acétique)
Acidité Totale (AT)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	
Date	Valeur en g/L		
	4,9	"	
SO₂ total		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeurs à respecter
Date	Valeur en mg/L		
	25	"	VR: 150 mg/l VB: 200 mg/l
Acide malique (VR uniquement)		Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)	Valeur à respecter
Date	Valeur en g/L		
	0,1	"	acide malique ≤ 0,4 g/l