



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.73 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-ce-b.com

S.A à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 07/04/2020 au: 08/04/2020

Analyses exécutées du: 07/04/2020 au: 08/04/2020

N° demande: 151549 EX Client: 60340

Réf. client: 07/04/2020/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

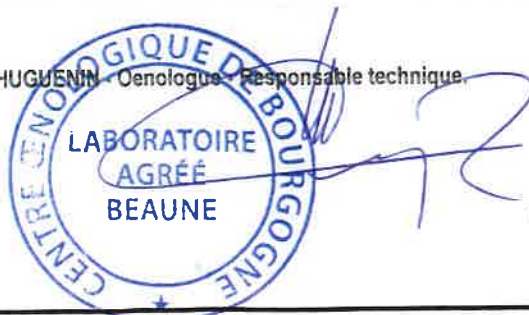
Page : 6

| | |
|--|---|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°20044104X - POMMARD PREMIER CRU LES PEZEROLLES - 2017 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|---|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9902 g/cm3 | Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) |
| ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM SD=2 |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume | * 13,25 % VOL | IRTF ±(0,1 % VOL) |
| PH pH | * 3,62 | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,1 g/l H2SO4 68,2 meq/l | IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) |
| ACIDE L-MALIQUÉ malic acid | * < seuil quantification 0.1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l |
| FER iron | * 0,9 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| CUIVRE copper | * < seuil de quantification 0,05 mg/l | ICP-OES SD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | *17 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide | * 54 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l |
| DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide | * 0,42 g/l | IRTF ±(0,10 g/l) |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 24,5 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,4 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid) | * 0,83 g/l acide acétique 13,76 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4 |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,81 g/l acide acétique 13,48 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside | ABSENCE | Chromatographie papier SD=0 |

Rapport établi le: 08/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique



Page : 8 Suite page : 7