



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 79 - Fax 03 80 26 23 79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire 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°E2103.2643.2644

Extrait du rapport N°2103.2643.2644 / 0

Echantillons remis le: 22/03/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:22/03/2021 au:23/03/2021

Analyses exécutées du: 22/03/2021 au: 23/03/2021

N° demande: 175412 Client: 60340

Réf. client: 22/03/2021/34

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

1/1

Désignation du produit product Name	VIN EFFERVESCENT ROSE	N°21032643H	CREMANT DE BOURGOGNE Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9933 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,58 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*82,9 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l	
TITRE ALCOOMETRIQUE ACQUIS A 20°	*12,19%	IRTF	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total dioxyde sulfur	*34 mg/l	ICP-OES ± (0,06 mg/l - LD =0,02 mg/l)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	*8 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,70 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(mg/l) - LD= 2mg/l	
TITRE ALCOOMETRIQUE EN PUISSANCE	*0,39% VOL	Calcul	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	*6,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,32 g/l acide acétique 6,5 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique	
Surpression à 20° (Bar)	*5,9 bar	Aphromètre	
ACIDE SALICYQUE salicyc acid	Absence	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)	

Rapport établi le: 23/03/2021

Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

