



## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.4113.4115

Extrait du rapport N°2004.4113.4115 / 0

Echantillons remis le: 21/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 21/04/2020 au: 22/04/2020

Analyses exécutées du: 21/04/2020 au: 22/04/2020

N° demande: 151550 EX Client: 61174

Réf. client: 21/04/2020/49

AF GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

3 / 3

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°20044115Z - GEVREY CHAMBERTIN - 2017</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C <i>density at 20°C</i>	* 0,9903 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,2% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH <i>pH</i>	* 3,68	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,0 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 66,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE <i>copper</i>	* 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxide</i>	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,69 g/l acide acétique 11,59 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,67 g/l acide acétique 11,20 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RÉCHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL <i>malvidol diglucoside</i>	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 22/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

