



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION  
N° 1028  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Rapport d'analyse N°1406.0388.0391 / 0

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 1

### VIN ROUGE N°14060388V - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU CLOS DES GUETTES 2012

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9902 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALYCILIQUE	ABSENCE	Recherche par CCM
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,66	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE	* 3,4 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 68,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 77 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,63 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 12,88 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,04 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	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	* ABSENCE	Chromatographie papier

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.



Echantillons remis le: 04/06/2014 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:04/06/2014 au:06/06/2014  
Analyses exécutées du: 04/06/2014 au: 06/06/2014  
Rapport établi le: 06/06/2014  
N° demande: 91770 EX Client: 60340  
Réf. client: TERRELIS: 04/06/2014/34

Page: 1 Suite page: 2