



Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1809.0633.0643

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/09/2018 au:19/09/2018

Analyses exécutées du: 18/09/2018 au: 19/09/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/09/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18092601T - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES -2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,48	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,9 g/l H ₂ SO ₄ 79,0 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,15 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 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	* 94 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,75 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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)	* 0,82 g/l H ₂ SO ₄ 13,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,37 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: 19/09/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

