



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

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°E1701.4091.4092

Extrait du rapport N°1701.4091.4092 / 0

Echantillons remis le: 26/01/2017 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:26/01/2017 au:27/01/2017

Analyses exécutées du: 26/01/2017 au: 27/01/2017

N° demande: 123650 EX Client: 60340

Réf. client: 26/01/2017/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°17014092Y - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,57	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 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) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 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)	* 0,86 g/l acide acétique 14,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 14,05 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 27/01/2017

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

