



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel: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°1806.1296.1297 / 0

Echantillons remis le: 15/06/2018 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/06/2018 au:15/06/2018
Analyses exécutées du: 15/06/2018 au: 15/06/2018
N° demande: 138843 AG Client: 60340
Réf. client: 15/06/2018/34

Domaine GROS A.F.
La Garelle 5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 2

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°18061297C - CHAMBOLLE-MUSIGNY - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE	* 3,3 g/l H2SO4 67,3 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - SD=0,03 g/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 50 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
D-GLUCOSE + D-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	* 0,59 g/l H2SO4 12,13 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,71 g/l acide acétique 11,77 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 15/06/2018

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

