



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel: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°E2004.2520.2530

Extrait du rapport N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

Mathias PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

| | |
|--|---|
| Désignation du produit Product Name | VIN ROUGE N°20042527M - VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|---|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9904 g/cm3 | Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) |
| ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid | Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM LD=2 mg/l |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM LD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume | * 13,3 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,4 g/l acide tartrique 71,8 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| ACIDE L-MALIQUE malic acid | * < limite de quantification 0.1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l |
| FER iron | * 1,4 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l |
| CUIVRE copper | * 0,07 mg/l | ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | * 26 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide | * 79 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 24,2 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,3 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid) | * 0,61 g/l acide acétique 10,17 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,58 g/l acide acétique 9,72 meq/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 29/04/2020

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

