



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021  
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021  
N° demande: 176415 EXT Client: 60340  
Réf. client: 05/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050544X	<b>SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2019</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
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	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,3 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 spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 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	* 63 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/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	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,68 g/l acide acétique 11,36 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 10,97 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

\*\*\*\*\* Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.

