



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° 4-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0539.0549 / 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

Ref. client : 05/05/2021/34

AF GROS

1, place de l'Europe

21630 POMMARD

1/1

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°21050539U	CHAMBOLLE MUSIGNY - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9901 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 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	* 15 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	* 50 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(_ mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 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)	* 0,69 g/l acide acétique 11,54 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,15 meq/l	Méthode enzymatique automatisée 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.

