

N° Echantillon : 2201088
Matrice couleur : Vin blanc
Réceptionné le : 21/01/2022
Mesuré : du 21/01/2022 au 21/01/2022
Emis le : 21/01/2022
Page(s) : 1/1

SARL Caroline PARENT & Associés
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 28878

AOC Meursault premier cru Charmes - Mise semaine 50 (2021) blanc 2020

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	13.52	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Alcool Total <i>Total Alcohol</i>	13.5	% Vol	calcul calcul
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	5.61	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	114.40	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	0.54	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	11.01	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	0.7	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	72	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography


Jennifer WALTER, Oenologue