

N° Echantillon : **2201085**
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 28875

AOC Meursault - Mise semaine 50 (2021) blanc 2020

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	12.88	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Alcool Total <i>Total Alcohol</i>	13.0	% Vol	calcul calcul
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.97	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	80.95	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	0.63	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	12.85	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	2.3	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	82	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography



Jennifer WALTER, Oenologue