



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°2112.2801.2801 / 0

Echantillons remis le: 16/12/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:16/12/2021 au:17/12/2021
Analyses exécutées du: 16/12/2021 au: 17/12/2021
N° demande: 184485 EXT Client: 61174
Réf. client: 16/12/2021/49

SAS François PARENT
1 place de l'Europe
21630 POMMARD

Page : 1

| | | | |
|--|------------------|--------------------|---|
| Désignation du produit Product Name | VIN BLANC | N°21122801B | CORTON-CHARLEMAGNE - 2020 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|------------------|--------------------|---|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|---|--|--|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C | * 0,9887 g/cm ³ | Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³) |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM LD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE | * 12,8 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE | * 4,0 g/l H ₂ SO ₄ 82,4 meq/l | IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄) |
| ACIDE L-MALIQUE | * non détecté g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l |
| FER | * < limite de quantification 0,6 mg/l | ICP-OES LD=0,20 mg/l |
| CUIVRE | * < limite de quantification 0.06 mg/l | ICP-OES LD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE | * 61 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL | * 122 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(17 mg/l) - LD=2 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL | * 18,3 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| Sucres fermentescibles (D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE) | * 0,5 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE | * 0,44 g/l H ₂ SO ₄ 8,90 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - LD=0,010 g/l H ₂ SO ₄ |
| ACIDE ACETIQUE | * 0,50 g/l acide acétique 8,38 meq/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique |

Rapport établi le: 17/12/2021

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

