



Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1706.0258.0261 / 0

Echantillons remis le: 02/06/2017 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:02/06/2017 au:02/06/2017

Analyses exécutées du: 02/06/2017 au: 02/06/2017

N° demande: 126377 EX Client: 60340

Réf. client: 02/06/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 4

| | |
|--|---|
| Désignation du produit Product Name | VIN ROUGE N°17060261V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2015 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9900 g/cm ³ | Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³) |
| ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM SD=2 mg/l |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume | * 13,7 % VOL | IRTF ±(0,1 % VOL) |
| PH pH | * 3,66 | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 4,7 g/l acide tartrique 63,1 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 SD=0,03 g/l |
| FER iron | * 0,7 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| CUIVRE copper | * 0,12 mg/l | ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | * 20 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide | * 70 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l |
| DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide | * 0,71 g/l | IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 24,5 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid) | * 0,77 g/l acide acétique 12,90 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,76 g/l acide acétique 12,58 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside | ABSENCE | Chromatographie papier SD=0 |

Rapport établi le: 02/06/2017

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

