



## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E1705.1397.1404

Extrait du rapport N°1705.1397.1404 / 0

Echantillons remis le: 16/05/2017 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/05/2017 au:16/05/2017

Analyses exécutées du: 16/05/2017 au: 16/05/2017

N° demande: 126101 EX Client: 60340

Réf. client: 16/05/2017/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

6 / 6

|  |  |
|--|--|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°170514040 - BEAUNE PREMIER CRU LES BOUCHEROTTES - 2015<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|--|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9900 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,5 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH   | * 3,38   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,5 g/l acide tartrique<br>73,3 meq/l              | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron  | * 0,8 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,07 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 21 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 73 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l         |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                           | * 0,62 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 23,7 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,2 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,68 g/l acide acétique<br>11,35 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,66 g/l acide acétique<br>10,95 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique)                                   |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL<br>malvidol diglucoside   | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 16/05/2017

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

