



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 - laboratoire@c-oe-b.com

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°E1809.8394.8395

Extrait du rapport N°1809.8394.8395 / 0

Echantillons remis le: 19/09/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:20/09/2018 au:20/09/2018

Analyses exécutées du: 20/09/2018 au: 20/09/2018

N° demande: 143577 AG Client: 60340

Réf. client: 18/09/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

1 / 2

Désignation du produit Product Name	VIN BLANC N°18098394L - CORTON CHARLEMAGNE - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE	* 14,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE	* 3,8 g/l H2SO4 78,2 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 49 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,50 g/l H2SO4 10,21 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,59 g/l acide acétique 9,75 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 20/09/2018

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

