



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 76 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe.b.com

S.A à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-8228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:19/02/2020 au:20/02/2020
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020
N° demande: 162467 EXT Client: 60340
Réf. client: 19/02/2020/34

Domaine GROS A.F.
La Garelle 5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN BLANC N°20023109Q - BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9879 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 72,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 17,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,40 g/l acide acétique 6,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,36 g/l acide acétique 6,00 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

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

