



## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

|  |   |
|--|---|
| <b>Désignation du produit</b><br><i>Product Name</i> | <b>VIN ROUGE N°20042532M - MOREY SAINT DENIS - 2018</b><br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres<br><i>Parameters</i>                                | Résultats<br><i>Results</i>                              | Méthodes/Incertitudes<br><i>Uncertainty in measurement</i>                                      |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9904 g/cm <sup>3</sup>                               | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )              |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,4 % VOL   | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,7 g/l acide tartrique<br>75,9 meq/l                  | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUÉ<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron  | * 1,5 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * < limite de quantification 0,05 mg/l                   | ICP-OES<br>LD=0,02 mg/l   |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 26 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 73 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - LD=2 mg/l              |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 24,8 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,4 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,77 g/l acide acétique<br>12,82 meq/l                 | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,75 g/l acide acétique<br>12,50 meq/l                 | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 29/04/2020

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

