

N° Echantillon : **2201085**  
Matrice couleur : **Vin blanc**  
Réceptionné le : **21/01/2022**  
Mesuré : **du 21/01/2022 au 21/01/2022**  
Emis le : **21/01/2022**  
Page(s) : **1/1**

MAISON LATOUR-LABILLE  
6 rue du 8 mai 1945  
21190 MEURSAULT  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSES 28875

### AOC Meursault Cuvée Saint Jean - Lot LMSJ33 - Mise semaine 50 (2021) blanc 2020

	Résultats	Unité	Méthode
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	12.88	% Vol	méthode IRTF FTIR method
<b>Alcool Total</b> <i>Total Alcohol</i>	13.0	% Vol	calcul calcul
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	3.97	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	méthode IRTF FTIR method
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	80.95	meq/L	méthode IRTF FTIR method
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	0.63	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	méthode IRTF FTIR method
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	12.85	meq/L	méthode IRTF FTIR method
<b>Glucose+ fructose</b> <i>Glucose+ Fructose</i>	2.3	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>	82	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography



Jennifer WALTER, Oenologue