Chambre d'Agriculture de la Gironde
Centres œnologiques du Bordelais

Centre œnologique
DE GREZILLAC

(SYNDICAT AGRICOLE N° 4. 014)
11, "L'Olibey" 33420 GRÉZILLAC
FRANCE
Tél. 05 57 84 53 63 - Fax 05 57 84 59 70

RAPPORT D'ANALYSES DE VIN

AMOREAU JP et P
SARL AMOREAU JP et P
Château le Puy
33 570 SAINT CIBARD

Date de Réception : 24/04/2009
Date d'Analyse : 28/04/2009
Code Adhérent : **435**

Analyses Exportation ***Rapport N° 20090428/465/2***

Couleur : **Rouge** Millésime : **2 006** Appellation : **Bx-Côtes de Francs** N° Lot : **L06**
Caract. : **Château Le Puy Barthélemy** N° Echantillon : **71 811**

ANALYSES et METHODES	RESULTATS	Unité de mesure	
*- Masse volumique/ Density (Densimétrie Electronique)	**0,99100**	g/cm3	
*- Titre Alcoométrique Volumique/*Alcohol Content (Reflectance IR)	**12,53**	% Vol	
*- Glucose- Fructose(Méthode Enzymatique)	**0,1**	g/l	
*- Acidité Totale/Total Acidity (Titrimétie Automatisée)	**4,12**	g(H2SO4)/l	
- Acidité Volatile/Volatil Acidity	**0,53**	g(H2SO4)/l	
*- Acide Malique/Malic Acid (Méthode Enzymatique)	**0**	g/l	
*- pH/pH (Potentiométrie Automatisée)	**3,25**		
*- Dioxyde de Soufre libre/ Free Sulphur Dioxide (Colorimétrie)	**3**	mg/l	
*- Dioxyde de Soufre Total/Total Sulphur Dioxide (Colorimétrie)	**10**	mg/l	
*- Extrait Sec Total/Total Dry Extract (Densimetrie)	**23,5**	g/l	
*- Acide Sorbique/Sorbic Acid (Entraînement à la vapeur, spectro)	**0**	mg/l	

Seuls certains essais rapportés dans ce document sont couverts par l'accréditation. Ils sont identifiés par le symbole*
Le rapport d'analyses ne concerne que l'échantillon apporté par l'intéressé ou l'organisme et soumis à l'essai.
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale et avec l'approbation du laboratoire.
Il comporte 1 page et 0 annexe.
En cas de traduction, seule la version française fait foi.

Les incertitudes de mesure sont disponibles sur demande.

cofrac ESSAIS
ACCREDITATION
N° 1-0624
PORTEE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR

GREZILLAC , Le 28/04/2009

Philippe HUMBERT
Oenologue