



CENTRE OENOLOGIQUE DE
GREZILLAC

11, L'Olibey 33420 GREZILLAC
FRANCE

Tél: 05 57 84 53 63 Fax: 05 57 84 59 70
contact@oenologie-grezillac.com

RAPPORT D'ANALYSES DE VIN

Date de Réception : 11/09/2012
Date d'Analyse : 12/09/2012
Code Adhérent : 435

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

Analyses Exportation

Rapport N° 20120912/36/3

Couleur : **Vin Rouge** Millésime : **2 010** Appellation : **Bx-Côtes de Francs**

Caract. : **Château LE PUY**

N° Echantillon : **1 809**

BARTHELEMY. Lot: LEPUY2010A

ANALYSES et METHODES	RESULTATS	Unité de mesure	INCERTITUDES
* - Masse Volumique (Densimétrie Electronique)	0,99041	g/cm3	+/- 0,00009 g/cm3
* - Titre Alcoométrique Volumique (IRTF)	14,24	% Vol.	+/- 0,08 % Vol.
* - Glucose-Fructose (Enzymatique sur Automate Séquentiel)	0,1	g/L	+/- 0,2 g/L
* - Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	4,27	g(H2SO4)/L	+/- 3,50 %
- Acidité Totale exprimée en meq/L (Calcul)	87,14	meq/L	+/- 3,50 %
- Acidité Volatile (Enzymatique)	0,60	gH2SO4/L	+/- 0,04 gH2SO4/L
- Acidité Volatile exprimée en meq/L (Calcul)	12,24	meq/L	+/- 0,82 meq/L
* - Acide Malique (Méthode Enzymatique sur Automate Séquentiel)	0	g/L	+/- 0,04 g/L
* - pH (Potentiométrique Automatisée)	3,24		+/- 0,02
* - Dioxyde de soufre libre (Entraînement à froid, oxydation acidimétrie)	<1	mg/L	+/- 4 mg/L
* - Dioxyde de soufre total (Entraînement à chaud, oxydation acidimétrie)	<1	mg/L	+/- 9 mg/L
* - Extrait Sec Total (Densimétrie)	27,1	g/L	+/- 0,4 g/L
* - Acide Sorbique (Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV)	0	mg/L	+/- 6,5 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.

GREZILLAC , Le 13/09/2012

Estelle DESSUP
Oenologue