



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE
GREZILLAC

11, L'Olibey 33420 GREZILLAC
FRANCE

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

Date de Reception 24/09/2014
Date d'analyse 25/09/2014
Code adhérent 435

RAPPORT D'ANALYSE DE VIN

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

Analyses Exportation

Rapport N° 20140925/43/3

Couleur : **Rouge** Millésime: **2 012** Appellation: **Francs-Côtes de Bordeaux**
Caract.: **Château LE PUY** N° Lot : **LEPUY2012B** N° Echantillon: **5 185**
Barthélemy.

Analyses et Méthodes	Résultats	Unité de Mesure	Incertitudes
* Masse Volumique (Densimétrie Electronique par résonateur de flexion)	0,99029	g/cm ³	+/- 0,00009 g/cm ³
* - Titre Alcoométrique Volumique (IRTF)	13,65	% Vol.	+/- 0,07 % Vol.
*Glucose-Fructose (Méth automatisée enzym. spectrophotométrieUV-visible)	< LQ	g/L	+/- 0,2 g/L
*Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	3,84	g(H ₂ SO ₄)/L	+/- 3,60 %
Acidité Totale exprimée en meq/L (Calcul)	78,37	meq/L	+/- 3,60 %
Acidité Volatile (Enzymatique)	0,63	gH ₂ SO ₄ /L	+/- 0,04 gH ₂ SO ₄ /L
Acidité Volatile exprimée en meq/L (Calcul)	12,86	meq/L	+/- 0,82 meq/L
*Acide Malique (Méth automatisée enzymatique Spectrophotométrie UV-visible)	ND	g/L	+/- 0,04 g/L
*pH (Potentiométrique Automatisée)	3,37		+/- 0,02
* - Dioxyde de soufre libre (Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie)	< LQ	mg/L	+/- 5 mg/L
* - Dioxyde de soufre total (Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie)	< LQ	mg/L	+/- 11 mg/L
*Extrait Sec Total (Méthode Densimétrique calcul à partir de d ₂₀ ^{°C} , AV, TAV)	25,0	g/L	+/- 0,4 g/L
*Acide Sorbique (Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV-visible)	ND	mg/L	+/- 3,8 mg/L

LQ = limite de Quantification :Glucose-Fructose = 0,2 g/L -Soufre Libre = 6 mg/L -Soufre Total = 13 mg/L -
ND = Non Détectable. Limite de Détection : Acide Malique = 0,03 g/L - Acide Sorbique = 5,0 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.



GREZILLAC , Le 25/09/2014

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE
GREZILLAC
Philippe HUMBERT
Œnologie-conseil