

## RAPPORT D'ANALYSE DE VIN

Date de réception : 10/10/2020

Date d'analyse : 10/10/2020

Code Adhérent : 435

**AMOREAU Le Puy**

SARL AMOREAU JP et P

Château le Puy

33570 SAINT CIBARD

**Analyses Exportation**

**Rapport N° 2013460**

Page n° 1/1

Couleur : **Rouge**

Millésime : **2018**

Appellation : **Vin de France**

Nom : **Le Puy**

N° de Lot : **L-EM-09/20**

N° Echantillon : **201010-0005**

**Emilien 2018**

Volume :

Analyses	Méthodes	Résultats	Incertitudes
* Masse Volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	<b>0,99171</b> g/cm <sup>3</sup>	± 0,00010 g/cm <sup>3</sup>
* Titre Alcoométrique Volumique	IRTF	<b>14,07</b> % vol	± 0,1 % vol
* Glucose-Fructose	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	<b>0,9</b> g/L	± 0.16 g/L
* Acidité Totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	<b>3,83</b> g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	± 0,15 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L
* Acidité Totale exprimée en meq/L	Calcul	<b>78,17</b> meq/L	± 3,06 meq/L
* Acidité Volatile Calculée	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	<b>0,64</b> g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	± 0,05 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L
* Acidité Volatile exprimée en meq/L	Calcul	<b>13,06</b> meq/L	± 1,02 meq/L
* Acide Malique	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	<b>ND</b> g/L	± 0,07 g/L
* pH	Potentiométrie automatisée	<b>3,43</b>	± 0,03
* Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	<b>ND</b> mg/L	± 6 mg/L
* Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	<b>&lt; LQ</b> mg/L	± 10 mg/L
* Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	<b>2,8</b> mg/L	± 14 %
* Extrait Sec Total	Méth densimétrique calcul à partir de d20°C, AV, TAV	<b>30,0</b> g/L	± 0,9 g/L
* Acide Sorbique	Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV-visib	<b>ND</b> mg/L	± 13 %

ND = Non Détectable. Limite de détection : Acide Malique = 0,03 g/L - Dioxyde de soufre libre = 2 mg/L - Acide Sorbique = 5 mg/L

LQ = Limite de quantification. Limite de quantification : Dioxyde de soufre total = 10 mg/L

Grézillac, le 10/10/2020

**AMOREAU Le Puy**  
SARL AMOREAU JP et P  
Château le Puy  
33570 SAINT CIBARD

**CERTIFICAT SANITAIRE DE PURETE ET DE LIBRE VENTE**  
*SANITARY CERTIFICATE OF PURITY AND FREE SALE*

---

Laboratoire agréé par le Ministère de l'économie pour délivrer des certificats d'analyses et de pureté pour l'exportation, catégorie vins (Arrêté du 06/10/1997, JO du 30/11/1997).  
Le soussigné certifie que le vin remis par l'expéditeur, pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après les déclarations des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, et selon les paramètres analysés, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires françaises, raison pour laquelle il est en libre vente et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger.

*Authorized laboratory by the Ministry of the Economy to deliver certificates of analysis and purity destined for exportation, for wines (order of 06/10/1997, JO 30/11/1997).  
The undersigned certifies that the wine for which the present statement has been delivered, and according to declarations by involved parties is the object of the shipment detailed below, and according to analysed parameters, is a product of good, honest and commercial quality and has the hygienic conditions required by the sanitary authorities of France, reason why it is in free sale and without any restriction in the country so as in other one.*

Désignation du produit / *product* : **Vin Rouge**  
**Le Puy Emilien 2018 2018**  
**Vin de France**  
**L-EM-09/20**

Rapport n° / *Number n°* : **2013460 du 10/10/2020**

Quantité / *Quantity* :

Expéditeur / *Sender* : **AMOREAU Le Puy**  
**SARL AMOREAU JP et P**  
**Château le Puy**  
**33570 SAINT CIBARD**

Destinataire / *Receiver* :

Signature :



CENTRE ŒNOLOGIQUE D.  
**GREZILLAC**  
Philippe HUMBERT  
Œnologue-conseil