



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° 20140925/44/4*

Couleur : **Rouge** Millésime: **2 012** Appellation: **Francs-Côtes de Bordeaux**  
Caract.: **Château LE PUY** N° Lot : **LPRD12** N° Echantillon: **5 186**  
**Retour des Iles.**

Analyses et Méthodes	Résultats	Unité de Mesure	Incertitudes
* Masse Volumique (Densimétrie Electronique par résonateur de flexion)	<b>0,99037</b>	g/cm3	+/- 0,00009 g/cm3
* - Titre Alcoométrique Volumique (IRTF)	<b>13,62</b>	% Vd.	+/- 0,07 % Vd.
*Glucose-Fructose (Méth automatisée enzym. spectrophotométrieUV-visible)	<b>&lt; LQ</b>	g/L	+/- 0,2 g/L
*Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	<b>3,80</b>	g(H2SO4)/L	+/- 3,60 %
Acidité Totale exprimée en meq/L (Calcul)	<b>77,55</b>	meq/L	+/- 3,60 %
Acidité Volatile (Enzymatique)	<b>0,60</b>	gH2SO4/L	+/- 0,04 gH2SO4/L
Acidité Volatile exprimée en meq/L (Calcul)	<b>12,24</b>	meq/L	+/- 0,82 meq/L
*Acide Malique (Méth automatisée enzymatique Spectrophotométrie UV-visible)	<b>ND</b>	g/L	+/- 0,04 g/L
*pH (Potentiométrique Automatisée)	<b>3,39</b>		+/- 0,02
* - Dioxyde de soufre libre (Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie)	<b>&lt; LQ</b>	mg/L	+/- 5 mg/L
* - Dioxyde de soufre total (Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie)	<b>ND</b>	mg/L	+/- 11 mg/L
*Extrait Sec Total (Méthode Densimétrique calcul à partir de d20°C, AV, TAV)	<b>25,0</b>	g/L	+/- 0,4 g/L
*Acide Sorbique (Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV-visible)	<b>ND</b>	mg/L	+/- 3,8 mg/L

LQ = limite de Quantification :Glucose-Fructose = 0,2 g/L -Soufre Libre = 6 mg/L -

ND = Non Détectable. Limite de Détection : Acide Malique = 0,03 g/L - Soufre Total = 4 mg/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

*Philippe HUMBERT*  
CENTRE ŒNOLOGIQUE DE  
**GREZILLAC**  
Philippe HUMBERT  
Œnologue-conseil