



(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

Date de Réception : 25/09/2009

Date d'Analyse : 25/09/2009

Code Adhérent : 435

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

Analyses Exportation

Rapport N° 20090925/66/2

Couleur : **Rouge** Millésime : **2 007** Appellation : **Bx-Côtes de Francs** N° Lot : **LE PUY 07C**
Caract. : **Château Le Puy "Barthélemy"** N° Echantillon : **6 732**

ANALYSES et METHODES	RESULTATS	Unité de mesure
* - Masse Volumique (Densimétrie Electronique)	0,99099	g/cm3
* - Titre Alcoométrique Volumique (Reflectance Infra-rouge)	12,43	% Vol
* - Glucose-Fructose (Enzymatique sur Automate Séquentiel)	0,1	g/l
* - Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	3,75	g(H2SO4)/l
- Acidité Volatile	0,62	g(H2SO4)/l
* - Acide Malique (Méthode Enzymatique sur Automate Séquentiel)	0	g/l
* - pH (Potentiométrique Automatisée)	3,45	
* - Dioxyde de Soufre libre (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	3	mg/l
* - Dioxyde de Soufre total (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	10	mg/l
* - Extrait Sec Total (Densimétrie)	23,2	g/l
* - Acide Sorbique (Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV)	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.

Apte à la consommation humaine



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

GREZILLAC , Le 26/09/2009

Philippe HUMBERT
Oenologue