



(SYNDICAT AGRICOLE N° 4. 014)  
11, "L'Ollibey" 33420 GRÉZILLAC  
FRANCE  
Tél. 05 57 84 53 63 - Fax 05 57 84 59 70

## RAPPORT D'ANALYSES DE VIN

Date de Réception : 27/09/2011  
Date d'Analyse : 29/09/2011  
Code Adhérent : 435

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

*Analyses Exportation*

*Rapport N° 20110929/96/4*

Couleur : **Vin Rouge** / Millésime : **2 009** Appellation : **Bx-Côtes de Francs** N° Lot : **LEPUY2009A**  
Caract. : **Château LE PUY** N° Echantillon : **13 076**  
**Barthélemy 2009.**

ANALYSES et METHODES	RESULTATS	Unité de mesure	INCERTITUDES
* - Masse Volumique (Densimétrie Electronique)	<b>0,99061</b>	g/cm <sup>3</sup>	+/- 0,00011 g/cm <sup>3</sup>
* - Titre Alcoométrique Volumique (IRTF)	<b>14,26</b>	% Vol.	+/- 0,07 % Vol.
* - Glucose-Fructose (Enzymatique sur Automate Séquentiel)	<b>0,3</b>	g/l	+/- 0,2 g/l
* - Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	<b>3,88</b>	g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/l	+/- 3,40 %
* - Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Atomatisée)	<b>79,18</b>	meq/l	+/- 3,40 %
- Acidité Volatile (Enzymatique)	<b>0,69</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 (Enzymatique)	<b>14,08</b>	meq/l	+/- 1,02 meq/l
* - Acide Malique (Méthode Enzymatique sur Automate Séquentiel)	<b>0</b>	g/l	+/- 0,04 g/l
* - pH (Potentiométrique Automatisée)	<b>3,47</b>		+/- 0,03
* - Dioxyde de Soufre libre (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	<b>4</b>	mg/l	+/- 6 mg/l
* - Dioxyde de Soufre total (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	<b>10</b>	mg/l	+/- 12 mg/l
* - Extrait Sec Total (Densimétrie)	<b>27,6</b>	g/l	+/- 0,4 g/l
* - Acide Sorbique (Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV)	<b>0</b>	mg/l	+/- 6,3 mg/l



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

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 30/09/2011

  
Philippe HUMBERT  
Oenologue