



(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 : 21/07/2008

Date d'Analyse : 22/07/2008

Code Adhérent : 435

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

*Analyses Exportation*

*Tous Pays*

*Rapport N° 20080722/691/3*

Couleur : **Rouge** Millésime : **2 006** Appellation : **Bx-Côtes de Francs**

N° Lot : **L06A**

Caract. : **Château LE PUY**

N° Echantillon : **97 843**

ANALYSES et METHODES	RESULTATS	Unité de mesure
* - Masse Volumique (Densimétrie Electronique)	<b>0,99191</b>	g/cm3
* - Titre Alcoométrique Volumique (Reflectance Infra-rouge)	<b>12,08</b>	% Vol
* - Glucose-Fructose (Enzymatique sur Automate Séquentiel)	<b>0,1</b>	g/l
* - Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	<b>3,54</b>	g(H2SO4)/l
- Acidité Volatile	<b>0,52</b>	g(H2SO4)/l
* - Acide Malique (Méthode Enzymatique sur Automate Séquentiel)	<b>0</b>	g/l
* - pH (Potentiométrique Automatisée)	<b>3,41</b>	
* - Dioxyde de Soufre libre (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	<b>6</b>	mg/l
* - Dioxyde de Soufre total (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	<b>13</b>	mg/l
* - Extrait Sec Total (Densimétrie)	<b>24,5</b>	g/l
* - Acide Sorbique (Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV)	<b>0</b>	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.



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

Nadine Poulhazan-Adam  
Oenologue

GREZILLAC , Le 24/07/2008