



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

RAPPORT D'ANALYSES DE VIN

Date de Réception : 25/08/2009
Date d'Analyse : 27/08/2009
Code Adhérent : 435

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

Analyses Exportation

Rapport N° 20090827/685/2

Couleur : **Rouge** Millésime : **2 007** Appellation : **Bx-Côtes de Francs** N° Lot : **L07A**
Caract. : **Château LE PUY** N° Echantillon : **86 065**

ANALYSES et METHODES	RESULTATS	Unité de mesure
* - Masse Volumique (Densimétrie Electronique)	0,99171	g/cm3
* - Titre Alcoométrique Volumique (Reflectance Infra-rouge)	11,61	% Vol
* - Glucose-Fructose (Enzymatique sur Automate Séquentiel)	0,1	g/l
* - Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	3,30	g(H2SO4)/l
- Acidité Volatile	0,56	g(H2SO4)/l
* - Acide Malique (Méthode Enzymatique sur Automate Séquentiel)	0	g/l
* - pH (Potentiométrique Automatisée)	3,56	
* - Dioxyde de Soufre libre (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	7	mg/l
* - Dioxyde de Soufre total (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	17	mg/l
* - Extrait Sec Total (Densimétrie)	22,7	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 28/08/2009

Estelle DESSUP
Oenologue