



(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 : 08/09/2010

Date d'Analyse : 09/09/2010

Code Adhérent : 435

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

Analyses Exportation

Rapport N° 20100909/20/2

Couleur : **Rouge** Millésime : **2 008** Appellation : **Bx-Côtes de Francs** N° Lot : **LEPUY2008A**
Caract. : **Château LE PUY** N° Echantillon : **1 539**
Certifié Ecocert.

ANALYSES et METHODES	RESULTATS	Unité de mesure	
* - Masse Volumique (Densimétrie Electronique)	0,99121	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)	3,74	g(H2SO4)/l	
* - Acidité Totale en meq/l (Titrimétrie Potentiométrique Atomatisée)	76,33	meq/l	
- Acidité Volatile	0,55	g(H2SO4)/l	
- Acidité Volatile (en meq/l)	11,22	meq/l	
* - Acide Malique (Méthode Enzymatique sur Automate Séquentiel)	0	g/l	
* - pH (Potentiométrique Automatisée)	3,42		
* - Dioxyde de Soufre libre (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	4,4	mg/l	
* - Dioxyde de Soufre total (Colorimétrie sur Automate Séquentiel)	7,8	mg/l	
* - Extrait Sec Total (Densimétrie)	23,7	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.



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

GREZILLAC , Le 10/09/2010


Philippe HUMBERT
Oenologue