

ANALYSIS REPORT

Reception date : 16/09/2016

Analysis date : 16/09/2016

Member code : 435

AMOREAU Le Puy
SARL AMOREAU JP et P
Château le Puy
33570 SAINT CIBARD

Export Analysis

Report N° 1610605

Page n° 1/1

Color : **Rouge** Vintage : **2014** Designation : **AOC Francs Côtes de Bordeaux**
Name : **Château Le Puy** Lot N° : **LPEM-14** Sample N° : **160916-0003**
Emilien Volume :

Analysis	Methods	Results	Incertitudes
* Mass per unit volume at 20°C	Electronic densimetry by flexure resonator	0,99184 g/cm ³	± 0,00010 g/cm ³
* Alcoholic strength by volume	FTIR	13,31 % vol	± 0,1 % vol
* Glucose, fructose	Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis	< LQ g/L	± 0.16 g/L
* Total acidity	Automated potential titrimetry	4,00 g(H ₂ SO ₄)/L	± 0,15 g(H ₂ SO ₄)/L
* Total Acidity meq/L	Calcul	81,64 meq/L	± 3,06 meq/L
* Volatil Acidity	Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis	0,62 g(H ₂ SO ₄)/L	± 0,05 g(H ₂ SO ₄)/L
* Volatil Acidity meq/L	Calcul	12,65 meq/L	± 1,02 meq/L
* Malic Acid	Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis	< LQ g/L	0,07 g/L
* pH	Automated potentiometry	3,33	± 0,03
* Free Sulfur dioxyd	Automated spectrophotometry UV-Visible	< LQ mg/L	
* Total Sulfur Dioxyd	Automated spectrophotometry UV-Visible	18 mg/L	± 14 mg/L
* Iron	Atomic absorption spectrometry	1,9 mg/L	± 14 %
* Total Dry Extract	Densimetric methode calcul based on d20°C, VA, Alc	28,1 g/L	± 0,9 g/L
* Sorbic Acid	Steam-feed spectrophotometry UV-Visible	ND mg/L	± 13 %

ND = Non Détectable. Limite de détection : Acide Sorbique = 5 mg/L

LQ = Limite de quantification. Limite de quantification : Glucose-Fructose = 0,2 g/L - Acide Malique = 0,09 g/L - Dioxyde de soufre libre = 6 mg/L

Grézillac, le 16/09/2016

AMOREAU Le Puy
SARL AMOREAU JP et P
Château le Puy
33570 SAINT CIBARD

CERTIFICAT SANITAIRE DE PURETE ET DE LIBRE VENTE

SANITARY CERTIFICATE OF PURITY AND FREE SALE

Laboratoire agréé par le Ministère de l'économie pour délivrer des certificats d'analyses et de pureté pour l'exportation, catégorie vins (Arrêté du 06/10/1997, JO du 30/11/1997).

Le soussigné certifie que le vin remis par l'expéditeur, pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après les déclarations des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, et selon les paramètres analysés, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires françaises, raison pour laquelle il est en libre vente et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger.

*Authorized laboratory by the Ministry of the Economy to deliver certificates of analysis and purity destined for exportation, for wines (order of 06/10/1997, JO 30/11/1997).
The undersigned certifies that the wine for which the present statement has been delivered, and according to declarations by involved parties is the object of the shipment detailed below, and according to analysed parameters, is a product of good, honest and commercial quality and has the hygienic conditions required by the sanitary authorities of France, reason why it is in free sale and without any restriction in the country so as in other one.*

Désignation du produit / *product* : **Vin Rouge**
Château Le Puy Emilien 2014
AOC Francs Côtes de Bordeaux
LPEM-14

Rapport n° / *Number n°* : **1610605 du 16/09/2016**

Quantité / *Quantity* :

Expéditeur / *Sender* : **AMOREAU Le Puy**
SARL AMOREAU JP et P
Château le Puy
33570 SAINT CIBARD

Destinataire / *Receiver* :

Signature :


CENTRE ŒNOLOGIQUE DE
GRÉZILLAC
Marie TRAISSAC
Œnologue-conseil