

RAPPORT D'ANALYSE DE VIN

Date de réception : 31/08/2021

AMOREAU Le Puy

Date d'analyse : du 01/09/2021 au 06/09/2021

SARL AMOREAU JP et P

Château le Puy

Code Adhérent : 435

33570 SAINT CIBARD

Analyses Exportation

Rapport N° 2109011

N° Echantillon : 210901-0001

Couleur : **Rouge**

Millésime : **2019**

Appellation : **Vin de France**

Nom : **Le Puy**

N° de Lot : **L-EM19-08/21**

Volume :

Emilien 2019

Les informations contenues dans ce cadre sont fournies par le client

| Analyses | Méthodes | Résultats | Incertitudes |
|--------------------------------------|---|--|---|
| * Masse Volumique à 20°C | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | 0,99228 g/cm ³ | ± 0,00010 g/cm ³ |
| * Titre Alcoométrique Volumique | IRTF | 13,42 % vol | ± 0,1 % vol |
| * Glucose-Fructose | Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib | 1,9 g/L | ± 0.16 g/L |
| * Acidité Totale | Titrimétrie potentiométrique automatisée | 3,67 g(H ₂ SO ₄)/L | ± 0,15 g(H ₂ SO ₄)/L |
| * Acidité Totale exprimée en meq/L | Calcul | 74,90 meq/L | ± 3,06 meq/L |
| * Acidité Volatile | Entraînement à la vapeur + titrimétrie | 0,72 g(H ₂ SO ₄)/L | ± 0,05 g(H ₂ SO ₄)/L |
| * Acide Malique | Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib | ND g/L | |
| * pH | Potentiométrie automatisée | 3,45 | ± 0,03 |
| * Dioxyde de soufre libre | Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie | ND mg/L | |
| * Dioxyde de soufre total | Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie | 13 mg/L | ± 10 mg/L |
| * Fer | Spectrométrie d'absorption atomique | 2,8 mg/L | ± 14 % |
| * Extrait Sec Total | Méth densimétrique calcul à partir de d20°C, AV, TAV | 29,4 g/L | ± 0,9 g/L |
| * Acide Sorbique | Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV-visib | ND mg/L | |
| Sucres Totaux (après inversion) (ST) | Méthode enzymatique après hydrolyse à chaud | 2,1 g/L | |
| Méthanol (ST) | GC/FID | 193 mg/L | ± 8% |
| Sulfates totaux (ST) | Chromatographie ionique | 0,340 g/L K ₂ SO ₄ | ± 15% |
| Extrait sec réduit | Calcul | 28,3 g/L | |

ND = Non Détectable. Limite de détection : Acide Malique = 0,03 g/L - Dioxyde de soufre libre = 2 mg/L - Acide Sorbique = 5 mg/L

Grézillac, le 06/09/2021

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**
Le Puy Emilien 2019 2019
Vin de France
L-EM19-08/21

Rapport n° / *Number n°* : **2109011 du 01/09/2021**

Quantité / *Quantity* :

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

Destinataire / *Receiver* :

Signature :


CENTRE ŒNOLOGIQUE DE
GREZILLAC
Gaëlle RIFFLET
Œnologue-conseil