

ANALYSIS REPORT

Reception date : 02/06/2021

Analysis date : 07/06/2021

Member code : 435

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

Export Analysis

Report N° 2106696

Page n° 1/1

Color : **Rouge** Vintage : **2018** Designation : **Vin de France**
Name : **Le Puy** Lot N° : **L.Rdi18** Sample N° : **210602-0001**
Retour des Îles Volume :

Analysis	Methods	Results	Uncertainties
* Mass per unit volume at 20°C	Electronic densimetry by flexure resonator	0,99006 g/cm ³	± 0,00010 g/cm ³
* Alcoholic strength by volume	FTIR	14,33 % vol	± 0,1 % vol
* Glucose, Fructose	Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis	ND g/L	± 0.16 g/L
* Total Acidity	Automated potential titrimetry	3,78 g(H ₂ SO ₄)/L	± 0,15 g(H ₂ SO ₄)/L
* Total Acidity meq/L	Calcul	77,15 meq/L	± 3,06 meq/L
* Volatil Acidity	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	0,73 g(H ₂ SO ₄)/L	± 0,05 g(H ₂ SO ₄)/L
* Volatil Acidity meq/L	Calcul	14,90 meq/L	± 1,49 meq/L
* Malic Acid	Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis	ND g/L	± 0,07 g/L
* pH	Automated potentiometry	3,42	± 0,03
* Free Sulfur Dioxide	Entrainement à froid + oxydation + titrimétrie	ND mg/L	± 6 mg/L
* Total Sulfur Dioxide	Entrainement à chaud + oxydation + titrimétrie	ND mg/L	± 10 mg/L
* Iron	Atomic absorption spectrometry	1,4 mg/L	± 14 %
* Copper	Atomic absorption spectrometry	0,08 mg/L	± 0,07 mg/L
* Total Dry Extract	Densimetric method calcul based on d20°C, VA, Alc	26,3 g/L	± 0,9 g/L
* Sorbic Acid	Steam-feed spectrophotometry UV-Visible	ND mg/L	± 13 %
Residual sugar (ST)	Enzymatic method after hot hydrolysis	0,1 g/L	
Methanol (ST)	GC/FID	158 mg/L	± 8%
Total sulphates (ST)	Ionic chromatography	0,320 g/L K ₂ SO ₄	
Reduced dry extract	Calcul	26,3 g/L	

ND = Non Détectable. Limite de détection : Glucose-Fructose = 0,1 g/L - Acide Malique = 0,03 g/L - Dioxyde de soufre libre = 2 mg/L - Dioxyde de soufre total = 4 mg/L - Acide Sorbique = 5 mg/L

Grézillac, le 07/06/2021

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 Retour des Îles 2018
Vin de France
L.Rdi18

Rapport n° / Number n° : **2106696 du 07/06/2021**

Quantité / Quantity :

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

Destinataire / Receiver :

Signature :


CENTRE ŒNOLOGIQUE DE
GRÉZILLAC
Marie TRAISSAC
Œnologue conseil