

Grézillac, le 01/06/2022

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 1610-2016 Blaise-Albert 2016
Vin de France
L.1610-2016

Rapport n° / *Number n°* : **2206012 du 01/06/2022**

Quantité / *Quantity* :

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

Destinataire / *Receiver* :

Signature :

CENTRE OENOLOGIQUE DE
GREZILLAC
Camille MOKELLES-BERGUEDEU
Enologie-conseil

CEIOE GREZILLAC
279, Route de Lolibey 33420 GREZILLAC
FRANCE
Tél: 05 57 84 53 63 Fax: 05 57 84 59 70
grezillac@enosens.fr

Date de réception : 31/05/2022

Date d'analyse : 01/06/2022

Code Adhérent : 435

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

Analyses Exportation

Rapport N° 2206012

N° Echantillon : **220601-0002**

Couleur : **Rouge** Millésime : **2016** Appellation : **Vin de France**
Nom : **Le Puy** N° de Lot : **L.1610-2016** Volume :
1610-2016 Blaise-Albert

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	0,99090 g/cm ³	± 0,00010 g/cm ³
* Titre Alcoométrique Volumique	IRTF	12,58 % vol	± 0,1 % vol
* Glucose-Fructose	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	ND g/L	
* Acidité Totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	3,73 g(H ₂ SO ₄)/L	± 0,15 g(H ₂ SO ₄)/L
* Acidité Totale exprimée en meq/L	Calcul	76,13 meq/L	± 3,06 meq/L
* Acidité Volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	0,69 g(H ₂ SO ₄)/L	± 0,05 g(H ₂ SO ₄)/L
* Acidité Volatile exprimée en meq/L	Calcul	14,08 meq/L	± 1,02 meq/L
* Acide Malique	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	< LQ g/L	
* pH	Potentiométrie automatisée	3,40	± 0,03
* Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	ND mg/L	
* Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	ND mg/L	
* Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	3,2 mg/L	± 14 %
* Extrait Sec Total	Méth densimétrique calcul à partir de d ₂₀ ^C , AV, TAV	23,5 g/L	± 0,9 g/L
* Acide Sorbique	Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV-visib	ND mg/L	

ND = Non Détectable. Limite de détection : Glucose-Fructose = 0,1 g/L - Dioxyde de soufre libre = 2 mg/L - Dioxyde de soufre total = 4 mg/L - Acide Sorbique = 7 mg/L
LQ = Limite de quantification. Limite de quantification : Acide Malique = 0,09 g/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 soumis à l'essai tel qu'il a été fourni par le demandeur. Toutes les informations concernant l'identification de l'échantillon ont été fournies par le demandeur. Le laboratoire ne peut être tenu pour responsable de ces données, en particulier si elles peuvent affecter la validité des résultats. 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(s).
En cas de traduction, seule la version française fait foi.
(ST) = Analyses données en Sous-Traitance

GREZILLAC, le 01/06/2022

CENTRE OENOLOGIQUE DE
GREZILLAC
Camille MOURELLES-BERGONDE
Oenologie-conseil

Page n° 1/1