



LABORATOIRE d'OENOLOGIE
38 avenue de grande bretagne - 66000 Perpignan

Tél. +33(0)4 68 34 64 45 - Fax. +33(0)4 68 34 44 99

E mail: analyses@labo-riere.com

Laboratoire habilité par l'INAO

Membre de l'Institut Oenologique

du Languedoc Roussillon

Membre d'une association agréée

Les règlements par chèque sont acceptés

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par le symbole *. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est pas autorisée. Le rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'essai. Les commentaires et les analyses sensorielles sont hors de portée du champ d'accréditation. Les échantillons ont été fournis par le demandeur. Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le demandeur (identification du produit, compléments d'informations). Seul l'original revêtu de la signature manuscrite fait foi.



ACCREDITATION
N° 1-0529
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
WWW.COFRAC.FR

Rapport d'analyses n°: 20-274

(Certificate of analysis n°:)

Emis à Perpignan le 15 janvier 2020

(Printed the)

Page n° 1/1

Echantillon reçu le : 08/01/2020

(Sample received on)

Analysé le : 09/01/2020

(Analysed on)

N° laboratoire : 200109030

(Sample)

S. C. I. CAP DE FOUSTE
1 départementale 39
66180 VILLENEUVE DE LA RAHO

Identification du produit

Contenant : **BLLE** Ex-contenant : N° lot : **L17.05.19 F1PD**
(Content) (Ex-content) (Batch)
Volume : **75CL** Couleur : **Blanc/White**
(Volume) (color)
Qualité : **AOP COTES DU ROUSSILLON 2018 BLANC CHATEAU CAP DE FOUSTE EMOTIONS**
(Designation)

Paramètres (Parameters)	Méthodes (Methods)	Résultats (Results)	Unités (Units)	Incertitudes (Uncertainties)
Masse Volumique Density	Irtf FTIR	0.9892	g/cm ³	±0.0021
Titre Alcoométrique Volumique Alcohol strength	Irtf FTIR	* 13.19	% vol	±0.16
Glucose Fructose Sugars	Méthode enzymatique automatisée Enzymatic automatic	* 1.5	g/L	±0.4
Acidité Totale Total Acidity	Irtf FTIR	* 3.43	g (H ₂ SO ₄)/L	±0.17
Acidité Totale Total Acidity	Irtf FTIR	* 69.94	meq/L	±3.47
Acidité volatile Volatil Acidity	Irtf FTIR	* 0.20	g (H ₂ SO ₄)/L	±0.06
Acidité volatile Volatil Acidity	Irtf FTIR	* 4.08	meq/L	±1.22
SO2 Libre Free sulfur dioxide	Colorimétrie flux séquentiel Colorimetric automatic	* 17	mg/L	±8
SO2 Total Total sulfur dioxide	Colorimétrie flux séquentiel Colorimetric automatic	* 60	mg/L	±9
SO2 actif SO2 actif	Calcul (avec T=20°C) Calculation (with T=20°C)	0.89	mg/L	
pH pH	Irtf FTIR	* 3.27		±0.09
Acide malique Malic acid	Méthode enzymatique automatisée Enzymatic automatic	* <0.15	g/L	±0.15
Acide lactique Lactic acid	Méthode enzymatique automatisée Enzymatic automatic	* 0.41	g/L	±0.33
Gaz carbonique (CO2) Carbonic acid	Irtf FTIR	572	mg/L	±121

Validation du rapport d'analyses par :
Céline CASTELLA, Responsable Technique