

**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°: 20-273**

(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 : 200109177
(Sample)S. C. I. CAP DE FOUSTE
1 départementale 39
66180 VILLENEUVE DE LA RAHO**Identification du produit**

Contenant : (Content)	BLLE	Ex-contenant : (Ex-content)	N° lot : (Batch)	L16.05.19 F3PD
Volume : (Volume)	75CL	Couleur : (color)	Rouge/Red	
Qualité : (Designation)	AOO RIVESALTES 2018 CHATEAU CAP DE FOUSTE GREMAT			

Paramètres (Parameters)	Méthodes (Methods)	Résultats (Results)	Unités (Units)	Incertitudes (Uncertainties)
Titre Alcoométrique Volumique Alcohol strength	Irtf FTIR	* 17.78	% vol	±0.16
Alcool Total Total Alcoholic content	Calcul Calculation	* 22.37	%Vol	±0.49
Sucres Fermentescibles (G/F) Fermentable Sugars (Glucose,Fructose)	Irtf FTIR	* 77.3	g/L	±7.7
Acidité Totale Total Acidity	Irtf FTIR	* 2.91	g (H ₂ SO ₄)/L	±0.16
Acidité Totale Total Acidity	Irtf FTIR	* 59.34	meq/L	±3.26
Acide Acétique Acetic acid	Méthode enzymatique automatisée Enzymatic automatic	* 0.21	g (H ₂ SO ₄)/L	±0.06
Acide Acétique Acetic acid	Méthode enzymatique automatisée Enzymatic automatic	* 4.28	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	* 61	mg/L	±9
pH pH	Irtf FTIR	* 3.58		±0.09
Acide malique Malic acid	Méthode enzymatique automatisée Enzymatic automatic	* 0.68	g/L	±0.15
Acide lactique Lactic acid	Méthode enzymatique automatisée Enzymatic automatic	* 0.22	g/L	±0.33
DO 420 DO 420	Spectrophotométrie UV-Visible UV-Visible spectrophotometry method	* 2.310	nm	±0.13
DO 520 DO 520	Spectrophotométrie UV-Visible UV-Visible spectrophotometry method	* 3.590	nm	±0.19
Intensité colorante Color intensity	Calcul Calculation	* 5.90		±0.23

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