

RAPPORT D'ANALYSE

N° CO.R2019.14517.1 CONCOURS

AOP Rivesaltes Grenat Tradition 2019,
Les Vignobles du Rivesaltais
VDN
Millésime : 2019

Couleur: 1
Cuve ou lot : L12520X

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

ADV-VDN
LES VIGNOBLES DU RIVESALTAIS
Cave Arnaud de Villeneuve, 153 RD 900
66600 RIVESALTES
N° de client : TO0588
Tél: 04 68 63 69 60 Fax: 0468636644

Date de réception : 01/07/2020
Date d'analyse : 01/07/2020
N° Identification : AO-0004

| | | |
|---|---|--|
| XA.Volatile calculée <i>Calculated volatile acidity</i> | c19 : Calcul à partir de l'acide acétique (enzy.auto.) | 0.40 g/L H2SO4 +/- 0.07 |
| XA.Volatile calculée <i>Calculated volatile acidity</i> | c19 : Calcul à partir de l'acide acétique (enzy.auto.) | 8.2 meq/L +/- 1.4 |
| XAcidité totale <i>Total acidity</i> | c16 : IRTF | 56.9 meq/L +/- 0.06Xi |
| XAcidité totale <i>Total acidity</i> | c16 : IRTF | 2.79 g H2SO4/L +/- 0.06Xi |
| DO 420 - | c37 : Spectro. UV visible manuelle sous 1cm | 2.63 +/- 0.04Xi min 0.05 |
| DO 520 - | c37 : Spectro. UV visible manuelle sous 1cm | 3.12 +/- 0.04Xi min 0.05 |
| XGlucose+ Fructose <i>Glucose + fructose</i> | c56 : IRTF | 99.5 g/L +/- 0.06Xi min 4.0 |
| XInt. colorante (DO420 +520) <i>Colour intensity</i> | c37 : Spectro. UV visible manuelle & calcul | 5.75 +/- 0.04Xi min 0.10 |
| Nuance <i>Shade</i> | c37 : Spectro. UV visible manu & calcul | 0.84 +/- 0.10 |
| PH - | c24 : IRTF | 3.73 +/- 0.10 |
| XSO2 Total <i>Total sulfur dioxide</i> | c30 : Méthode colorimétrique automatisée | 77 mg/L Xi<=50mg/L:+/-10 ; Xi>50mg/L:+/-15 |
| XTAV <i>Alcoholic Strength %vol.</i> | c06 : IRTF | 16.07 % vol +/- 0.15 vins +/- 0.18 VDN |
| TAV puissance <i>Potential alcoholic Strength %vol.</i> | Calcul | 5.91 % vol +/-0.0036Xi ; Xi=GF (ferment.sugars) |
| XTAV total <i>Total alcoholic Strength %vol.</i> | c49 : Calculé avec 16.83g de sucres ferment. pour 1%vol | 21.98 % vol +/-0.003Xi+0.10 min 0.20; Xi=GF (ferment.sugars) |

Déclaration de conformité : L'échantillon de ce rapport est CONFORME aux spécifications analytiques du règlement européen du vin selon l'annexe III du RCE 491/2009, l'annexe 1 partie B et partie C du RDE 2019/934, du cahier des charges AOP Rivesaltes grenat et à son plan de contrôle analytique pour le millésime spécifié. La déclaration de conformité prend en compte les incertitudes de mesures du laboratoire.

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * Couleur : 1 Rouge ; 2 Rosé ; 3 Blanc - Tenue à l'air : 0 Bonne - 1 Mauvaise.
- * Hybrides, Faux Goûts, Acide Malique, Acide Sorbique (CCM) : 0 Absence - 1 Présence
- * Les incertitudes de mesure sont associées aux résultats d'essais (xi=concentration).
- * Echantillon(s) remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement.
- * La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- * Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse.
- * Les analyses couvertes par l'accréditation sont signalées par leur code (cxx).
- * Une copie du rapport d'analyse original est conservée au laboratoire. Toute modification est considérée comme frauduleuse et passible de poursuites.
- * L'accréditation de la section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- * Les essais identifiés par les abréviations SST et SSTA ont été sous-traités. Seuls les SSTA sont couverts par l'accréditation.
- * Les paramètres précédés d'un X sont concernés par la déclaration de conformité. Les paramètres soulignés sont non conformes à la déclaration de conformité.

TOULOUGES, le 01/07/2020
Nicolas MARCHET, Responsable Laboratoire