

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essait 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 sourins à l'essai, les commentaires et les anaiyses sensoirenes sont nots de portee ou champ d'accréditation, Les échantillons ont été fournis par le demandeur, Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le demandeur (kientification du produit, compléments d'informations). Seul l'original revêtu de la signature manuscrite



3038 Avenue de Prades - 66000 Perpignan Tél: +33(0)9 71 16 38 37 - Fax: +33(0)9 71 16 38 33 Email: contact@synergie-lab.com Laboratoire habilité par l'INAO Membre de l'Institut Oenologique du Languedoc Roussillon

SARL CHATEAU de VALMY

66700 ARGELES SUR MER

Rapport d'analyses n°: 22-594

(Certificate of analisis no:)

Emis à Perpignan le 28 février 2022

(Printed the)

Page n°

Echantillon reçu le : 23/02/2022

(Sample received on)

Analysé le : 24/02/2022

(Analysed on)

N° laboratoire : 220224065 (Sample)

Identification du produit

Contenant:

BLLE

Ex-contenant: (Ex-content)

N° lot: (Batch)

LM212031

Volume:

75CL

Couleur: (color)

Rouge/Red

Qualité:

(Designation)

AOP RIVESALTES 2020 GRENAT VALMYA 4636 cols

Paramètres (Parometen)	Méthodes (Methods)	Résultats (Results)	Unités (Units)	Incertitudes (Uncertainties)
Masse Volumique	Irtf	1.0224	g/cm3	±0.0021
Density	FTIR			
Titre Alcoométrique Volumique	Irtf	* 16.14	% vol	±0.16
Alcohol strength	FTIR			
Alcool Total	Calcul	* 21.87	%Vol	±0.60
Total Alcoholic content	Calculation			
Sucres Fermentescibles (G/F)	Irtf	* 96.5	g/L	±9.7
Fermentable Sugars (Glucose, Fructose)	FTIR			
Acidité Totale	Irtf	* 2.35	g (H ₂ SO ₄)/L	±0.16
Total Acidity	FTIR			
Acidité Totale	Irtf	* 47.92	meq/L	3.26
Total Acidity	FTIR			
Acide Acétique	Méthode enzymatique automatisée	* 0.50	g (H ₂ SO ₄)/L	±0.06
Acetic acid	Enzymatic automatic			
Acide Acétique	Méthode enzymatique automatisée	* 10.20	meq/L	1.22
Acetic acid	Enzymatic automatic			
SO2 Libre	Colorimétrie flux séquentiel	* 13	mg/L	±8
Free sulfur dioxide	Colorimetric automatic			
SO2 Total	Colorimétrie flux séquentiel	* 76	mg/L	±11
Total sulfur dioxide	Colorimetric automatic			
pH	Irtf	* 3.72		±0.09
pH	FTIR			
Acide malique	Méthode enzymatique automatisée	* 0.54	g/L	±0.15
Malic acid	Enzymatic automatic			
Acide lactique	Méthode enzymatique automatisée	* 0.26	g/L	±0.33
actic acid	Enzymatic automatic			
00 420	Spectrophotométrie UV-Visible	* 2.750	nm	±0.13
00 420	UV-Visible spectrophotometry method			
OO 520	Spectrophotométrie UV-Visible	* 4.320	nm	±0.19
00 520	UV-Visible spectrophotometry method			
ntensité colorante	Calcul	* 7.07		0.23
Color intensity	Calculation			
Gaz carbonique (CO2)	Irtf	508	mg/L	±121
Carbonic acid	FTIR		(3 8)	

Déclaration de conformité analytique : L'échantillon est déclaré conforme aux critères analytiques définis dans le cahier des charges de l'appellation Rivesaltes (Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Rivesaltes" du Décret n°2011-479 du 02 mai 2011 version consolidée au 04 mai 2011) et au regard des paramètres analysés. La présente déclaration de conformité est établie avec prise en compte des incertitudes de mesure du laboratoire au bénéfice du client et valide à la date d'analyse. Sous réserve de TAV naturel.

Philippe NOE, Oenologue

Emission de la déclaration de conformité par : Jean-Michel BARCELO, Ingénieur agronome & Oenologue

Validation du rapport d'analyses par :