

SARL CHATEAU de VALMY

66700 ARGELES SUR MER

Rapport d'analyses n°: 22-594

(Certificate of analysis n°:)

Emis à Perpignan le 28 février 2022

(Printed the)

Page n° 1/1

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 : N° lot : **LM212031**
(Content) (Ex-content) (Batch)
Volume: **75CL** Couleur : **Rouge/Red**
(Volume) (color)
Qualité : **AOP RIVESALTES 2020 GRENAT VALMYA 4636 cols**
(Designation)

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

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.

Validation du rapport d'analyses par :
Philippe NOE, Oenologue

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