

RAPPORT D'ANALYSE

N° CO.R2017.12284.1 CONCOURS

AOP Languedoc
Le Paresseux
Vin rouge
Millésime : 2017
CONCOURS : ELLE A TABLE

Couleur: 1 Quantité : 75 cl
Cuve ou lot : Bouteille

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

PLA JEAN SELECTION
JEAN PLA SELECTION
20 rue Paul Delmas

66220 SAINT PAUL DE FENOUILLET
N° de client : ZCL1708
Tél: 0607695478
Mail: plajeau@orange.fr

Date de réception : 05/04/2018
Date d'analyse : 05/04/2018
N° Identification : AO-0011

A.Volatile calculée <i>Calculated volatile acidity</i>	c19 : Calcul à partir de l'acide acétique (enzy.auto.)	0.47 g/L H2SO4 +/- 0.07
A.Volatile calculée <i>Calculated volatile acidity</i>	c19 : Spectro. auto. UV-Visible séquentielle	9.6 meq/L +/- 1.4
Ac. L-malique <i>L-malic acid</i>	c26 : Méthode auto. enzymatique spectro. UV Visible	<0.15 g/L +/- 0.20Xi min 0.15
Acidité totale <i>Total acidity</i>	c16 : IRTF	2.96 g H2SO4/L +/- 0.06Xi
Acidité totale <i>Total acidity</i>	c16 : IRTF	60.4 meq/L +/- 0.06Xi
CO2 <i>Carbon dioxide</i>	IRTF	469 mg/L +/- 100
DO420 -	Spectro. UV visible automatisée sous 1cm	3.88 +/- 0.05xi min 0.10
DO520 -	Spectro. UV visible automatisée sous 1cm	5.95 +/- 0.05xi min 0.10
DO620 -	Spectro. UV visible automatisée sous 1cm	1.42 +/- 0.05xi min 0.10
Glucose +fructose <i>Glucose + fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzymatique & spectro. UV Visible	0.4 g/L Xi<25g/L:+/-0.15Xi min 0.4;Xi>=25g/L:+/-0.06Xi min 4.0
Int. colorante (DO420 +520+620) <i>Colour intensity</i>	Spectro. UV visible automatisée & calcul	11.3 +/- 0.04Xi min 0.2
Masse volumique <i>Specific gravity</i>	IRTF	991.6 g/L +/- 1.5
Nuance <i>Shade</i>	Spectro. UV visible auto & calcul	0.7 +/- 0.1
PH -	c24 : IRTF	3.71 +/- 0.10
SO2 Libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode colorimétrique automatisée	28 mg/L +/- 7
SO2 Total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode colorimétrique automatisée	61 mg/L Xi<=50mg/L:+/-10 ; Xi>50mg/L:+/-15
TAV <i>Alcoholic Strength %vol.</i>	c06 : IRTF	13.58 % vol +/- 0.15 vins +/- 0.18 VDN

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.

TOULOUGES, le 09/07/2018
Nicolas MARCHET, Responsable Laboratoire



RAPPORT D'ANALYSE

N° CO.R2017.12284.1 CONCOURS

AOP Languedoc
Le Paresseux
Vin rouge
Millésime : 2017
CONCOURS : ELLE A TABLE

Couleur: 1 Quantité : 75 cl
Cuve ou lot : Bouteille

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

PLA JEAN SELECTION
JEAN PLA SELECTION
20 rue Paul Delmas

66220 SAINT PAUL DE FENOUILLET

N° de client : ZCLI708

Tél: 0607695478

Mail: plajeau@orange.fr

Date de réception : 05/04/2018

Date d'analyse : 05/04/2018

N° Identification : AO-0011

TAV total

c49 : Calculé avec 16.83g de sucres ferment. pour 1%vol

13.60 % vol

Total alcoholic Strength %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 cahier des charges AOP Languedoc 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 ont été couverts par l'accréditation.

TOULOUGES, le 09/07/2018
Nicolas MARCHET, Responsable Laboratoire

