

A Epernay, le Vendredi 14 Avril 2017 à 11h 17

échantillon reçu le : 12/04/2017
échantillon analysé le : 13/04/17

N° Client : 2504
Fax : 03 26 58 10 40

EARL Champagne Franck PASCAL
1 bis rue Valentine Regnier
51700 BASLIEUX SOUS CHATILLON

page n° 1/1

Etat à réception : **Conforme**
Remis par : **Le demandeur**
Divers : **750 mL**
Millésime : **2010**
Catégorie : **Champagne Extra Brut**
Ref vin : **HARMONIE BLANC DE NOIRS 2010**
N° Echantillon : **514962**

RAPPORT D'ANALYSE N° 146864

Paramètre Parameter	Résultat Result	Unité Unity	Code cofrac	Méthode Method
SURPRESSION A 20 DEGRES - OVER PRESSURE AT 20°C	6,3	100*kPa	exA.300	Aphrométrie
MASSE VOLUMIQUE - DENSITY AT 20°C	0,9892	g/cm3	ex A.12	Densimétrie électronique par résonateur flexion
TITRE ALCOOMETRIQUE VOL. 20°C - ALCOHOLIC STRENGTH	12,40	% vol.	ex A.24	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisé
ACIDITE TOTALE - TOTAL ACIDITY	4,5	g/l H2SO4	ex X.07	Titrimétrie potentiométrique automatisée A
ACIDITE TOTALE - TOTAL ACIDITY	91,8	meq/l	ex X.07	Titrimétrie potentiométrique automatisée
ACIDITE TOTALE - TOTAL ACIDITY	6,9	g/l acide tartrique	ex X.07	Titrimétrie potentiométrique automatisée
ACIDITE VOLATILE - VOLATILE ACIDITY	0,32	g/l H2SO4	ex A.92	Spectrophotométrie UV visible automatisée
ACIDITE VOLATILE - VOLATILE ACIDITY	6,53	meq/l	ex A.92	Spectrophotométrie UV visible automatisée
ACIDITE VOLATILE - VOLATILE ACIDITY	0,39	g/l acide acétique	ex A.92	Spectrophotométrie UV visible automatisée
pH - pH	3,17		ex X.08	Potentiométrie automatisée A
SO2 LIBRE - FREE SULPHUR DIOXIDE	6*	mg/l		Iodométrie manuelle
ACIDE SORBIQUE - SORBIC ACID	Absence	mg/l		Distillation spectro UV
ACIDE SALICYLIQUE - SALICYLIC ACID	Absence	mg/l		Colorimétrie
EXTRAIT SEC TOTAL - TOTAL DRY EXTRACT	18,8	g/l	ex A.30	Méthode densimétrique (calcul avec D20/20,AV,TAV)
SO2 TOTAL - TOTAL SULPHUR DIOXIDE	22	mg/l	ex X.06	Spectrophotométrie UV visible automatisée H
SUCRES REDUCTEURS - REDUCING SUGARS	1,8	g/l	ex A.41	Spectrophotométrie UV visible automatisée

La composition analytique de cette cuvée est satisfaisante, répond aux normes actuellement en vigueur sur la base des résultats corrigés des incertitudes de mesure du laboratoire.

Le dosage réalisé au dégorgement correspond à une qualité "EXTRA BRUT" : 0 - 6 g/litre (réglementation communautaire, règlement CE n° 607/2009 du 14 juillet 2009).

Toutefois selon l'article 58 §3 de ce même règlement, "la teneur en sucre ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 grammes par litre à l'indication figurant sur l'étiquette du produit."

Analytical composition of this cuvée is correct and matches the required standards based on corrected results from measurement uncertainty of the laboratory. Dosage made at disgorging corresponds to "EXTRA BRUT" quality (0 - 6 g/litre). (+/- 3 g/l; règlement CE n° 607/2009 du 14 juillet 2009)

La composición analítica de esta cosecha es satisfactoria y corresponde a las normas actualmente en vigor, partiendo de la base de los resultados corregidos de los indeterminaciones de análisis del laboratorio.

La dosificación efectuada durante el degüelle corresponde a una calidad "EXTRA-BRUT" (0 - 6 g/litre +/- 3 g/l; regulación comunitaria, reglamento CE n° 607/2009 del 14 de julio de 2009)

-Observations liées à la préparation de l'échantillon pour l'analyse: une filtration a été effectuée sur cet échantillon.
-L'accréditation COFRAC (COMité FRANçais d'ACCréditation) atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par la lettre "A" et/ou "X" et dans le domaine défini dans les incertitudes (*: hors domaine accrédité). Ce rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'analyse et les échantillons référencés sur ledit rapport. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
Route de Cumières
Z.I. de Mardeuil - BP 25
51201 EPERNAY CEDEX
LE RESPONSABLE QUALITE
MARTINE TRIOLET
Tél. 03 26 51 02 20
Fax 03 26 51 02 20
N° SIK 501 241 723 00011