

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

Epernay, le : 23/05/2018

Echantillon n°	Sample	: 1805220006	Volume	Volume	: 750ML
Date de réception	Sample received	: 18/05/2018			
Date d'analyse	Date of analysis	: 22/05/2018			
Marque	Brand	:			
Appellation	Guaranteed vintage	: AOC Champagne Extra Brut			
Millésime	Vintage	: 2005			
Référence	Reference	: QUINTE ESSENCE			

RAPPORT D'ANALYSE / ANALYSIS REPORT N° 1463

* Titre alcoométrique vol. à 20°C <i>Alcoholic Strength at 20°C</i>	12.00	±0.12	% Vol	Spectrophotométrie Réflectance IR automatisée
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	4.0	±0.24	g H ₂ SO ₄ /L	Titrimétrie potentiométrique automatisée
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	81.0	±4.90	meq/L	Titrimétrie potentiométrique automatisée
* pH <i>pH</i>	3.29	±0.06		Potentiométrie automatisée
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	0.46	±0.06	g H ₂ SO ₄ /L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	9.38	±1.22	meq/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
Sucres réducteurs <i>Reducing sugars</i>	<0.9		g/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
* Dioxyde de soufre total <i>Total sulphur dioxide</i>	41	±15	mg/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
* Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	0.98900	±0.00020	g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion
* Extrait sec densimétrique total <i>Densimetric total dry extract</i>	16.7	±0.6	g/L	Densimétrie (calcul avec d ₂₀ /20, AV, TAV)
Dioxyde de soufre libre <i>Free sulphur dioxide</i>	ND		mg/L	Iodométrie manuelle
* Surpression à 20°C <i>Surpression at 20°C</i>	5.4	±0.5	100 kPa	Aphromètre
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		mg/L	Entraînement vapeur
Acide salicylique <i>Salicylic acid</i>	Absence		mg/L	Entraînement vapeur

Déclaration de conformité, couverte par l'accréditation:

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."

Accredited conformity declaration:

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)