

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

Epernay, le : 21/07/2017

Echantillon n° : 1707180042 Lot n° :
 Date de réception : 17/07/2017 Volume : 750 mL
 Date d'analyse : 18/07/2017
 Marque :
 Appellation : AOC Champagne brut nature ou dosage zéro
 Millésime :
 Référence : RELIANCE

RAPPORT D'ANALYSE / ANALYSIS REPORT N° 164

* Titre alcoométrique volumique à 20°C	12.35	±0.15	% Vol	Spectrophotométrie Réflectance IR automatisée
<i>Alcoholic Strength at 20°C</i>				
* Acidité totale	4.3	±0.26	g H ₂ SO ₄ /L	Titrimétrie potentiométrique automatisée
<i>Total acidity</i>				
* Acidité totale	87.3	±5.20	meq/L	Titrimétrie potentiométrique automatisée
<i>Total acidity</i>				
* pH	3.05	±0.06		Potentiométrie automatisée
<i>pH</i>				
* Acidité volatile	0.32	±0.06	g H ₂ SO ₄ /L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
<i>Volatile acidity</i>				
* Acidité volatile	6.53	±1.22	meq/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
<i>Volatile acidity</i>				
* Sucres réducteurs	1.2	±0.5	g/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
<i>Reducing sugars</i>				
* Dioxyde de soufre total	30	±5	mg/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
<i>Total sulphur dioxide</i>				
* Masse volumique à 20°C	0.9888	±0.0003	g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion
<i>Density at 20°C</i>				
* Extrait sec densimétrique total	17.5	±0.6	g/L	Densimétrie (calcul avec d _{20/20} , AV, TAV)
<i>Densimetric total dry extract</i>				
* Dioxyde de soufre libre	ND		mg/L	Iodométrie manuelle
<i>Free sulphur dioxide</i>				
* Surpression à 20°C	6.5	±0.5	100 kPa	Aphromètre
<i>Surpression at 20°C</i>				
* Acide sorbique	Absence		mg/L	Entraînement vapeur
<i>Sorbic acid</i>				
* Acide salicylique	Absence		mg/L	Entraînement vapeur
<i>Salicylic acid</i>				

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

Le dosage réalisé au dégorgement correspond à une qualité "BRUT NATURE" : 0 - 3 g/litre (réglementation communautaire, règlement CE n° 607/2009 du 14 juillet 2009), du laboratoire.
 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 "BRUT NATURE" quality (0 - 3 g/litre).
 (+) - 3 g/l; règlement CE n° 607/2009 du 14 juillet 2009)

INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
 ZI de Mardeuil - BP 25
 51201 EPERNAY CEDEX
 Tél : 03 25 51 96 00 - Fax : 03 25 51 02 20
 N° SIR 801 241 733 00011