

Edité le Vendredi 10 Juillet 2020

page n° 1/1

Rapport d'Analyses n° 200710 0397

Site d'analyses : **Sigolsheim**
Version du rapport : **0**
Origine : **France**
Nature du produit : **Vin**
Appellation : **AOC Alsace**
Cépage : **Gewurztraminer**
Millésime : **2019**
Références : **Belzbrunnen**
N° de lot : **L22920**
Date réception : **10/07/20**
Etat à réception : **Conforme**
Date analyse : **10/07/20**

<i>Analyses</i>	<i>Résultats</i>	Unité	Incertitude	<i>Méthodes</i>
Glucose + Fructose	17,94	g/l	±1,79	* Enzymatique Automatisée
TAV Acquis	14,08	% vol.	±0,17	* Réflectance Proche IR
TAV en Puissance	15,15	% vol.		Calcul - PIR / Enzymatique Automatisée
Acidité Totale	3,75	g H2SO4 /l	±0,23	* Potentiometrie Automatisée
Acidité Totale	76,5	méq/l	±4,6	* Calcul - Potentiométrie Automatisée
pH	3,64		0,06	* Potentiometrie Automatisée
Acide Acétique	0,56	g/l	±0,06	* Enzymatique Automatisée
Acidité Volatile	0,46	g H2SO4 /l	±0,07	Calcul - Enzymatique Automatisée
Acidité Volatile	9,4	méq/l	±1,43	Calcul - Enzymatique Automatisée
Acide Sorbique	0 (**)	mg/l		Chromatographie Papier
SO2 Libre Non Corrigé	52	mg/l	±10	* Iodométrie Manuelle
SO2 Total Non Corrigé	180	mg/l	±27	* Iodométrie Manuelle
Masse Volumique à 20°C	0,9961	g/cm3	0,0010	* Aréométrie
Extrait Sec Total	41,6	g/l	2	Calcul
Valeur Energétique	86,0	kCal/100g		Calcul - Enzymatique Automatisée

Ce rapport d'analyses contient 1 pages et 1 annexe non couverte par l'accréditation.

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon présenté au laboratoire. Le laboratoire n'est pas responsable de l'échantillonnage.
Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.

La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de l'EA (European co-operation for Accreditation), d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) et de IAF (International Accreditation Forum) pour la reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.

Technicienne Sup. laboratoire
Laëtitia BERGER



(**) : "0" signifie 'Non Détecté' - Limite de Détection : 20 mg/l

Annexe au Rapport d'Analyses n°200710 0397

Cette interprétation n'est pas couverte par l'accréditation.
This interpretation is not covered by the certification.

Certificat de pureté, de conformité et de libre vente

Le laboratoire AEB France SARL – situé au 10, Rue du Stade, 68240, SIGOLSHEIM, FRANCE – est agréé par le Ministère de l'Economie et des Finances Français à délivrer des certificats de pureté, de conformité et de libre vente devant accompagner les vins destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/1997, J.O. du 30/11/1997).

Je soussigné(e) Laëtitia BERGER, Technicienne Sup. laboratoire, certifie ; au vu des analyses réalisées sur l'échantillon fourni par le demandeur et dont, pour les valeurs limites, les résultats intègrent le bénéfice des valeurs de l'incertitude de mesure du laboratoire ; que le vin pour lequel est délivré le présent certificat est un produit naturel de bonne qualité, loyal et marchand, conforme à la loi européenne. Par le présent certificat, le produit est déclaré apte à la consommation humaine et remplissant les conditions sanitaires requises pour sa vente sur le marché national et à l'exportation.

Purity, conformity and free sale certificate

The laboratory AEB France SARL – located 10, Rue du Stade, 68240, SIGOLSHEIM, FRANCE – is approved by the French Ministry of Economy and Finance to issue purity, conformity and free sale certificates to accompany the wines intended the wines intended for export (decree of 06/10/1997, OJ of 30/11/1997).

I, the undersigned Laëtitia BERGER, Technicienne Sup. laboratoire, certify; in view of the analyzes carried out on the sample supplied by the applicant and the results of which, for the limit values, include the benefit of the laboratory's measurement uncertainty values; that the wine for which this certificate is issued is a natural product of good quality, fair and merchantable, in accordance with European law. By this certificate, the product is declared fit for human consumption and fulfilling the sanitary conditions required for its sale on the national market and for export.

Expéditeur	Domaines SCHLUMBERGER 100, rue Théodore Deck 68500 GUEBWILLER
Désignation des produits	Nature du produit : Vin Origine : France Appellation : AOC Alsace Gewurztraminer Belzbrunnen 2019 N° de lot : L22920 Site d'analyses : Sigolsheim Date de réception : 10/07/20 Version du rapport : 0

Le Vendredi 10 Juillet 2020
Technicienne Sup. laboratoire
Laëtitia BERGER

