



(c) Désignation du produit *Product designation*

Blanc de Noir - Vin de France - Vin blanc - 2023

(c) Informations complémentaires *Additional information*

L420123

N° d'échantillon *Sample number* : 24013149

Date de réception *Date of receipt* : 26/02/2024

Date fin d'analyse *End of analysis* : 27/02/2024

DURFORT - VIVENS

3 Rue du Général de Gaulle
33460 MARGAUX

Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par le client
Analysis of a sample delivered by the customer

Paramètre <i>Parameter</i>		Méthode <i>Method</i>	LQ <i>QL</i>	Résultat <i>Result</i>	Incertitude <i>Uncertainty</i>	Unité <i>Unit</i>
Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	*	MO 28 : Réflectance Infrarouge <i>MO 28 : Infrared reflectance</i>		0.9908	0.05%	g/cm3
Titre alcoométrique volumique à 20°C <i>Alcohol at 20°C</i>	*	MO 12 : Réflectance Infrarouge <i>MO 12 : Infrared reflectance</i>		12.06	0.18	%Vol
Sucres fermentescibles (Glucose +Fructose) <i>Fermentable sugars (Glucose+Fructose)</i>	*	MO 58 : Méthode enzymatique automatisée <i>MO 58 : Automatic enzymatic method</i>	0.20	< LQ (0.20)	8%	g/L
Acidité totale <i>Total acidity</i>	*	MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>		3.17	6%	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale <i>Total acidity</i>	*	MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>		4.85	6%	g/L Ac. Tartrique
Acidité totale <i>Total acidity</i>	*	MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>		64.64	6%	meq/L
pH <i>pH</i>	*	MO 08 : Potentiométrie automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometry</i>		3.47	2%	
Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	*	MO 61 : Calcul à partir de l'acide acétique <i>MO 61 : Calculation from acetic acid</i>	0.16	0.30	0.08	g/L Ac. Acétique
Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	*	MO 61 : Calcul à partir de l'acide acétique <i>MO 61 : Calculation from acetic acid</i>	0.13	0.24	0.07	g/L H ₂ SO ₄
Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	*	MO 61 : Calcul à partir de l'acide acétique <i>MO 61 : Calculation from acetic acid</i>	2.66	5.00	1.33	meq/L
Extrait sec total <i>Total dry extract</i>	*	MO 11 : Calcul par densimétrie <i>MO 11 : Densimetry & calculation</i>		21.9	4%	g/L
Dioxyde de soufre libre <i>Free sulfur dioxide</i>	*	MO 54 : Phase gazeuse-IRTF <i>MO 54 : Gaz phase-IRTF</i>	6	16	20%	mg/L
Dioxyde de soufre total <i>Total sulfur dioxide</i>	*	MO 54 : Phase gazeuse-IRTF <i>MO 54 : Gaz phase-IRTF</i>	15	86	15%	mg/L
Acide sorbique <i>Sorbic acid research</i>	*	MO 21 : Recherche par CCM <i>MO 21 : Quantification by TLC</i>	2	Not detected	20%	mg/L

Revu et approuvé par :
Margot CHAMINADE, Responsable Métrologie et Méthodes de Référence

Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation
Certificate of health, purity, free trade and consumption

Relatif au rapport d'analyse n°179671
Related to certificate #179671

Vu l'habilitation, pour les vins et spiritueux, des laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97 JO du 30/11/97)

Dans la limite des déterminations effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande, et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précisée.

" Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ". Il s'agit d'un produit loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to food and agricultural products of French origin, intended for exportation, by decision of Ministère de l'Economie et des Finances (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97).

In the limit of the parameters analysed, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a product of good, honest, and commercial quality and fulfils all requirements of the law of August 1, 1905 on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

The undersigned certifies that this product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

"Produit propre à la consommation humaine" "Good for Human Consumption"

Expéditeur / Shipper : DURFORT - VIVENS 3 Rue du Général de Gaulle 33460 MARGAUX FRANCE

Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : **Blanc de Noir** - **Vin de France - Vin blanc - 2023**
Product designation

Quantité :
Quantity

Informations complémentaires : L420123
Additional information

N° d'échantillon : **24013149**
Sample number

Fait à Floirac, le 28/02/2024
Margot CHAMINADE, Responsable Métrologie et
Méthodes de Référence



excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE