

PROVENCE OENOLOGIE Laboratoire Oenologique

habilité par: I.N.A.O. & VINIFLHOR
et pour la délivrance de certificat à l'exportation

253, Rue de la Création
ZAC des Bousquets

83390 CUERS

TEL 04 94 28 07 84 FAX 04 94 28 07 85
sarl au capital de 6920 €
397 798 323 R.C.S TOULON

A Cuers , le Jeudi 27 Octobre 2016

LA BADIANE SARL
22 RUE BERTHIER
83100 TOULON

Fax 04 94 15 92 11

échantillon(s) reçu(s) le : 27/10/16
échantillon(s) analysé(s) le : 27/10/16

ANALYSE DE MISE EN BOUTEILLES

Page n° 1 /1

Numéro Labo	vosre référence	co u l l e u r	Glucose+ Fructose (g/l)- meth.enz	Titre Alcool (%vol)-IRTF (Inc +/-0,10)	A.volatile (g/lH ₂ SO ₄) par IRTF	A.Totale gH ₂ SO ₄ /L - IRTF (Inc+/- 0,19)	pH - meth.IRTF (Inc+/-0,10)	SO ₂ libre colorimétrie- automatisée (mg/l)	SO ₂ TOTAL (colorimétrie automatisée) mg/l	A.malique(g/l) -IRTF	Ac lactique (g/l) - IRTF	CO ₂ mg/l (IRTF)	FER (colorimétrie)- mg/l	SO ₂ mol mg/l
655623	R15 -BOUISSONS	1	ND	12,36	0,50	2,68	3,72	19	39	0,1	1,3	536	2,5	0,23

Couleur: 1rouge - 2 rosé - 3 blanc - ; ND: Non Détecté
Proteines: <5 =absence - <20= traces - >21= Présence
Stabilité tartrique A: absence de cristaux - P: présence de cristaux - F.P: forte présence de cristaux
Stabilité matière colorante: A: absence - P: présence - F.P: forte présence
Indice de colmatge : avec Pall : IC<30 - Millipore : IC<10

Recommandations:
En cas de sulfitage important (>2g/hl), faire recontrôler en analyse. L'acide métatartrique doit être apporté 24 à 48h avant filtration. La gomme arabique doit être incorporée après filtration finale à l'aide d'une pompe doseuse. Le manipulateur doit s'assurer d'une bonne homogénéisation des additifs par brassage, remontage, relogement. L'efficacité de la protection par l'acide metatartrique est subordonnée aux conditions de conservation et de stockage des vins embouteillés (température<20°C, sinon risque d'hydrolyse AMT) -

Resp. Technique, Oenologue,
Marisca PEZZUTTO

