

RAPPORT D'ANALYSE
N° RE.R2021.10813.1 EXPORT

Désignation du produit : Pech Saint Jean 2019 Rouge Vin tranquille Couleur : 1 Cuve ou lot : L21B119	JOURDANNE SCEA SCEA LA JOURDANNE DOMAINE GALY HAMEAU CAUNETTES HAUTES 11170 MOUSSOULENS N° de client : VTR250A Tél: 06 45 77 26 73 Fax: M 298 Mail: camille@domaine-galy.com
	Date de réception : 14/12/2021 Date d'analyse : 14/12/2021 N° Identification : AO-0005

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

Acide L-malique <i>L Malic acid</i>	c26 : Méthode auto. enzym. et spectro UV-visible	<0.30 g/l +/- 0.20xi (mini 0.30)
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	c34 : Entraînement à la vapeur Spectro. UV-visible	Non Détecté mg/l 0.10xi (mini 8); LD=20mg/l
Acidité totale <i>Total acidity</i>	c16 : I.R.T.F	63.2 meq/l +/- 0.06xi
Acidité totale <i>Total acidity</i>	c16 : I.R.T.F	3.10 gH2SO4/l +/- 0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	c19 : Méthode auto. enzym. et spectro UV-vis - Calcul	10.6 meq/l +/- 1.2
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	c19 : Méthode auto. enzym. et spectro UV-vis - Calcul	0.52 gH2SO4/l +/- 0.06
Dioxyde de soufre Libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode colorimétrique automatisée	16 mg/l +/- 7
Dioxyde de soufre Total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode colorimétrique automatisée	43 mg/l 0.15xi (mini 13)
DO420nm IRTF <i>Optical density 420nm</i>	Colorimétrie	4.01 +/- 0.10xi (mini 0.10)
DO520nm IRTF <i>Optical density 520nm</i>	Colorimétrie	4.68 +/- 0.10xi (mini 0.10)
IC <i>Colour intensity</i>	calcul 2DO : (DO420nm+DO520nm Colorimétrie)	8.69 +/- 0.20xi (mini 0.20)
pH IRTF <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F	3.77 +/- 0.10
Sucres totaux <i>Total sugars</i>	c60 : Méthode auto. enzym. et spectro UV-visible	1.7 g/l +/- 0.08xi (mini 0.5)
Titre alcoométrique volumique <i>Alcoholic strength at 20°C by vol.</i>	c06 : I.R.T.F	13.89 % vol +/- 0.15

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique de Carcassonne
ZA de Sautès - 11800 TREBES
Tél. 04.68.78.64.00 - Fax. 04.68.78.61.20
Email : icv_trebes@icv.fr

Seule la version française fait foi.

- * Couleur : 1 Rouge ; 2 Rosé ; 3 Blanc - Tenue à l'air : 0 Bonne - 1 Mauvaise.
- * Hybrides, Faux Goûts, Acide Sorbique (CCM) : 0 Absence - 1 Présence
- * Les incertitudes de mesure sont associées aux résultats d'essais (xi=concentration).
- * Echantillon(s) remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement.
- * La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- * Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse.
- * Les analyses couvertes par l'accréditation sont signalées par leur code (cxx).
- * Une copie du rapport d'analyse original est conservée au laboratoire. Toute modification est considérée comme frauduleuse et passible de poursuites.
- * L'accréditation de la section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- * Les essais identifiés par les abréviations SST et SSTA ont été sous-traités. Seuls les SSTA sont couverts par l'accréditation.

TREBES, le 14/12/2021

Caroline CHRISTOL, Resp. Laboratoire

Caroline

ANALYSIS REPORT
N° RE.R2021.10813.1 EXPORT

Description of the product : Pech Saint Jean 2019 Rouge Vin tranquille

JOURDANNE SCEA
SCEA LA JOURDANNE
DOMAINE GALY
HAMEAU CAUNETTES HAUTES
11170 MOUSSOULENS
N° de client : VTR250A
Tél: 06 45 77 26 73 Fax: M 298
Mail: camille@domaine-galy.com

Reception date : 12/14/2021

Analysis date : 12/14/2021

Identification N° : AO-0005

Color : 1
Tub or lot : L21B119

Informations supplied by customer under his responsibility.

Acide L-malique <i>L Malic acid</i>	c26 : Méthode auto. enzym. et spectro UV-visible <i>Automatic enzymatic</i>	<0.30 g/l +/- 0.20xi (mini 0.30)
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	c34 : Entraînement à la vapeur Spectro. UV-visible <i>UV-visible Spectro steam distillation</i>	Non Détecté mg/l 0.10xi (mini 8); LD=20mg/l
Acidité totale <i>Total acidity</i>	c16 : I.R.T.F <i>FTIR</i>	63.2 meq/l +/- 0.06xi
Acidité totale <i>Total acidity</i>	c16 : I.R.T.F <i>FTIR</i>	3.10 gH2SO4/l +/- 0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	c19 : Méthode auto. enzym. et spectro UV-vis - Calcul <i>Automatic enzymatic - Calculation</i>	10.6 meq/l +/- 1.2
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	c19 : Méthode auto. enzym. et spectro UV-vis - Calcul <i>Automatic enzymatic - Calculation</i>	0.52 gH2SO4/l +/- 0.06
Dioxyde de soufre Libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode colorimétrique automatisée <i>Automated colorimetric method</i>	16 mg/l +/- 7
Dioxyde de soufre Total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode colorimétrique automatisée <i>Automated colorimetric method</i>	43 mg/l 0.15xi (mini 13)
DO420nm IRTF <i>Optical density 420nm</i>	Colorimétrie <i>Colorimetry</i>	4.01 +/- 0.10xi (mini 0.10)
DO520nm IRTF <i>Optical density 520nm</i>	Colorimétrie <i>Colorimetry</i>	4.68 +/- 0.10xi (mini 0.10)
IC <i>Colour intensity</i>	calcul 2DO : (DO420nm+DO520nm Colorimétrie) <i>2DO Calculation (DO420nm+DO520nm Colorimet ..</i>	8.69 +/- 0.20xi (mini 0.20)
pH IRTF <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F <i>FTIR</i>	3.77 +/- 0.10
Sucres totaux <i>Total sugars</i>	c60 : Méthode auto. enzym. et spectro UV-visible <i>Automatic enzymatic</i>	1.7 g/l +/- 0.08xi (mini 0.5)
Titre alcoométrique volumique <i>Alcoholic strength at 20°C by vol.</i>	c06 : I.R.T.F <i>FTIR</i>	13.89 % vol +/- 0.15

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique de Carcassonne
ZA de Sautès - 11800 TREBES
Tél. 04.68.78.64.00 - Fax. 04.68.78.61.20
Email : icv_trebes@icv.fr

Only the French version is binding.

- * Color : 1 Red ; 2 Rosé ; 3 White / air quality test : 0 good - 1 bad
- * Hybrid, off-flavours, sorbic acid (TLC): 0 none - 1 present
- * Measurements uncertainties are associated with the assay results (xi=concentration).
- * Samples are handed over directly by the wine producer or by the mandated body in charge of sample collection.
- * Copying or reproduction of this analysis report is permitted if the copy is complete and unchanged.
- * The analysis report only concerns the samples submitted for analysis.
- * The accredited analyses are mentioned by a cxx code.
- * Our laboratory holds a copy of the report. Any modifications shall be considered as fraudulent and liable to prosecution.
- * Cofrac Assays accreditation attests the qualification of the laboratories to run only assays covered by the accreditation.
- * The assays identified by the abbreviations SST and SSTA were subcontracted. Only the SSTA assays are covered by the accreditation.

TREBES, the 12/14/2021
Caroline CHRISTOL, Laboratory Manager

Caroline