


Vinilabo
Laboratoire Conseils et Analyses
AX'VIGNE
Z.A Les Plantes
16, rue André Boulle
41140
Noyers-sur-Cher
Tél : 02 54 75 48 11
Fax : 02 54 75 47 89

DOMAINE DU HAUT RINCE SARL
MR RAYMOND STEPHANE
32 RUE DE LA CISSE
41190 LANCOME

Tél :
Fax :

Echantillons : (prélèvement effectué sous la responsabilité du client, données fournies par le client, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu)

Votre référence :	
Date de réception :	02/10/2025
Date de début d'exécution :	02/10/2025
Analyses des vins et des moûts	251000215
Designation :	Chenin Pet Nat
Titre alcoométrique - % vol.	12.36
Spectrophotométrie Réflectance proche IR	
Glucose, fructose - g/l	8.6
Méthode automatisée enzymatique	
Dioxyde de Soufre total - mg/l	< 10
Colorimétrie	
Acide lactique - g/l	0.08
Méthode automatisée enzymatique	
Acidité totale - Méthode interne - g H2SO4/l	5.74
Titrimétrie potentiométrique automatisée	
Acidité totale - Méthode interne - meq/l	117.0
Titrimétrie potentiométrique automatisée	
Titre alcoométrique total - % vol.	12.87
calcul	
Valeur énergétique KCal/100ml	75
Calcul	
Valeur énergétique KJoules/100ml	315
Calcul	
Glucose, fructose - g/l	8.6
Méthode automatisée enzymatique.	
Acidité Volatile - Méth.int. - g H2SO4/l	< 0.10
Méthode automatisée enzymatique.	
Acidité Volatile - Méth.int. - meq/l	2.2
Méthode automatisée enzymatique	
Acide acétique - Méthode interne - g/l	0.09
Méthode automatisée enzymatique	

Informations complémentaires :

251000215	Réf. :	Echantillon : Chenin Pet Nat
Volatile correct, malo non commencé		
Vin oxydé		
Très peu de sucre pour faire un pet nat -> rajouter du moût sucré dans les 4hl et/ou du sucre pour arriver à 25-30 g/l de sucre puis		