


**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 :	08/10/2025	08/10/2025	08/10/2025	08/10/2025
Date de début d'exécution :	08/10/2025	08/10/2025	08/10/2025	08/10/2025
<b>Analyses des vins et des moûts</b>	<b>251001466</b>	<b>251001467</b>	<b>251001468</b>	<b>251001469</b>
Designation :	<b>Chardo/Chenin</b>	<b>Chenin</b>	<b>Surmaturité</b>	<b>Gamay</b>
Titre alcoométrique - % vol. <small>Spectrophotométrie Réflectance proche IR</small>	13.15	13.27	11.05	14.00
Glucose, fructose - g/l <small>Méthode automatisée enzymatique.</small>	< 0.2	< 0.2	95.8	< 0.2
Titre alcoométrique total - % vol. <small>Calcul</small>	13.15	13.27	16.74	14.00
Acidité Volatile - Méth.int. - g H2SO4/l <small>Méthode automatisée enzymatique.</small>	< 0.10	0.10	0.38	0.13
Acide acétique - Méthode interne - g/l <small>Méthode automatisée enzymatique</small>	0.11	0.12	0.46	0.16
Acidité Volatile - Méth.int. - meq/l <small>Méthode automatisée enzymatique</small>	2.5	2.7	8.3	3.3
Dioxyde de Soufre total - mg/l <small>Colorimétrie</small>	< 10	< 10	314	< 10
Acide lactique - g/l <small>Méthode automatisée enzymatique</small>	0.07	0.10	0.11	0.02
Protéines <small>Test à chaud + tanins</small>	16.8 NTU	7.94 NTU	2.00 NTU	57.9 NTU
pH - Méthode interne <small>Potentiométrie automatisée</small>	3.32	3.34	3.49	3.33

Informations complémentaires :

<b>251001466</b>	Réf. :	Echantillon : <b>Chardo/Chenin</b>
Fermentation terminée, malo non commencé, volatile correct		
Réduit -> voir pour mettre du cuivre oiu micro oxydation		
Absence de protéine		
<b>251001467</b>	Réf. :	Echantillon : <b>Chenin</b>
Fermentation terminée, malo commencé, volatile correct		
Léger réduit -> voir pour mettre du cuivre oiu micro oxydation		
Absence de protéine		


**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)*

<b>251001468</b>	Réf. :	Echantillon : <b>Surmaturité</b>
------------------	--------	----------------------------------

Fermentaion en cours, malo commencé, volatile correct

SO2 total très élevée !!!! (problème de dosage )

Absence de protéine

<b>251001469</b>	Réf. :	Echantillon : <b>Gamay</b>
------------------	--------	----------------------------

Fermentaion terminée,malo non commencé, volatile correct

Présence de protéine équivalent à 13g/hl de bentonite sodique

Net en dégustation

**Corentin CHAUVIER**

Oenologue

le : 08/10/2025