

Rapport d'analyse - Analysis report 83358

N° Échantillon *Sample number* : 2509169
Date de réception *Reception date* : 19/11/2025
Date d'analyse *Analysis date* : 19/11/2025

SCEA de la TOURETTE
11 rue de luxé
16230 VILLOGNON

Édité à Gensac La Pallue, le 19 novembre 2025

Référence Echantillon – Designation of the product

Matrice *Matrix* : Vin effervescent
Appellation *Appellation* :
Référence *Reference* : PETILLANT NATUREL

Les informations dans la zone grise ci-dessus sont fournies par le client et ne relèvent pas de la responsabilité du laboratoire.

Paramètre <i>Parameter</i>	Résultat <i>Result</i>	Inc. <i>Unc.</i>	Unité <i>Unit</i>	LQ(1) <i>QL</i>	Méthode d'Analyse <i>Analysis Method</i>
Analyse physico-chimique / Physico-chemical Analysis					
* Titre Alcoométrique Volumique à 20°C <i>True Alcoholic Strength at 20°C</i>	11.30	0.20	%Vol		Distillation - Densimétrie électronique. Méthode interne E5-MO-013(2) ou Méthode O.I.V(3) <i>Distillation - Electronic densimeter. Internal method E5-MO-013(2) or O.I.V Method(3)</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.77	10%	g(H ₂ SO ₄)/L	2.00	Colorimétrie Automatisée. Méthode interne E4-MO-002 <i>Automated colorimetric</i>
* Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.51	20%	g(CH ₃ COOH)/L	0.10	Calcul à partir de l'acide acétique. Méthode interne(2) ou Méthode O.I.V(3) <i>Calculation from acetic acid. Internal method(2) or O.I.V Method(3)</i>
* Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.42	20%	g(H ₂ SO ₄)/L	0.08	Calcul à partir de l'acide acétique. Méthode interne(2) ou Méthode O.I.V(3) <i>Calculation from acetic acid. Internal method(2) or O.I.V Method(3)</i>
* Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	8.49	20%	meq/L	1.67	Calcul à partir de l'acide acétique. Méthode interne(2) ou Méthode O.I.V(3) <i>Calculation from acetic acid. Internal method(2) or O.I.V Method(3)</i>
Sucres Totaux (en saccharose) <i>Total Sugars (as sucrose)</i>	<LQ	15%	g/L	0.1	Enzymatique automatisée <i>Automated enzymatic</i>
* pH <i>pH</i>	3.48	0.07			Potentiométrie manuelle. Méthode interne E5-MO-003 (2) ou Méthode O.I.V(3) <i>Manual potentiometry. Internal method E5-MO-003(2) or O.I.V Method(3)</i>
* Dioxyde de Soufre Libre (SO ₂ L) <i>Free Sulfur Dioxide</i>	ND(LD=3)		mg/L	10	Entraînement à froid / Oxydation / Titrimétrie. Méthode O.I.V <i>Cold training / Oxidation / Titrimetry. O.I.V Method</i>
* Dioxyde de Soufre Total (SO ₂ T) <i>Total Sulfur Dioxide</i>	10	15%	mg/L	10	Entraînement à chaud / Oxydation / Titrimétrie. Méthode O.I.V <i>Hot training / Oxidation / Titrimetry. O.I.V Method</i>

(1)LQ : Limite de Quantification / Quantification Limit ; LD : Limite de Détection / Detection Limit; ND : Non détecté / Undetected. (2)Boissons spiritueuses d'origine non-vitivinicole / Spirit drinks of non-wine origin. (3)Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole / Spirit drinks of wine origin. (!) Analyse sous-traitée par un laboratoire extérieur en France / Subcontracted analysis by a french partner laboratory.