



Laboratoire d'analyses en Oenologie

536 Route de Saint André

73190 APREMONT

Tél. 04 79 28 26 02 - Fax 04 79 28 24 27

SIRET 419 530 506 00015 APE 743 B

SARL LES LONGS

5, Chemin Rampaux

38320 BRIÉ et ANNONNES

RAPPORT D'ANALYSES

Apremont, le 3 mai 2024

N° Echantillon	24050064
Appellation	Vin de France
Dénomination Géographique	
Cuve	Tiré le 29/04/24
Volume	
Couleur	Rose
Millesime	2023
Cépage	Gamay
Mesuré le	03/05/2024
Complément	
Etat vin	Auto-contrôle

Analyses	Résultats	Méthodes
Titre alcoométrique infra (% vol)	12.25	Spectrophotométrie réflect. proche IR
Glucose & Fructose (g/l)	0.3	Enzymatique par analyseur séquentiel
Acidité Volatile (g/l H ₂ SO ₄)	0.39	Spectrophotométrie UV-Visible automatisée
Acidité Totale (g/l H ₂ SO ₄)	4.55	IRTF
Dioxyde de soufre total (mg/l)	41	Colorimétrie par analyseur séquentiel
Acidité Totale (g/l Ac Tartr)	6.96	Calcul à partir de AT H ₂ SO ₄
Valeur énergétique (kcal/100 ml)	69	Calcul à partir du TAV et des sucres

Olivier TURLAIS, Oenologue