



OENO CONSEIL

LAROCHE
ANALYSES - CONSEILS - PRODUITS ŒNOLOGIQUES

196, Chemin Rivière de la Cour - LE BOIS D'INGT
69620 VAL D'INGT
TÉL. : 04 74 71 70 35 FAX. : 04 74 71 83 98

EUROL au capital de 10 000 €
RCS Villefranche-Tarare 484 232 988 - APE : 7120B

L'échantillon, ses données et ses informations ont été fournis par le demandeur

Date de Réception : 03/08/2020

Date d'Analyse : 03/08/2020

Code Client : 3 911

Rouge 9999

M. Brieg CLODORE

70 Rue du Pinet

69380 CHARNAY

Analyses au Détail

Rapport N 13 246

PAGE: 1

N° Cuve : FUT1 Caractéristiques MISE N° Echantillon : 27 983

Parametres	Résultats	Unité de mesure	Interprétation
Titre Alcoométrique Volumétrique (Méthode : IRT)	14,85	%vol	
pH (Méthode : IRTF)	3,48		
Acidité Totale (Méthode : IRTF I02)	3,78	g/l H ₂ S O ₄	
Acidité Volatile (Méthode : IRTF)	0,42	g/l H ₂ S O ₄	
Acide Malique (Méthode : IRTF)	0,01	g/l	
Acide Lactique (Méthode : IRTF)	1,50	g/l	
Glucose/Fructose (Méthode : IRTF)	0,66	g/l	
Dioxyde de Soufre Total (méthode : Flux Séquen)	3	mg/l	
CO ₂ (Méthode : Van Slyke)	600	mg/l	
Tenue à l'air	3		Légère oxydation
Dioxyde de Soufre Libre (Méthode : Iodométrie)	5	mg/l	
% de fermentation malo-lactique (Méthode : calc)	100	%	

A voir ensemble si besoin pour préparation du vin à la mise