



CENO CONSEIL

LAROCHE
ANALYSES - CONSEILS - PRODUITS CENOLOGIQUES

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

EURL 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

Blanc 2010

M. Brieg CLODORE

70 Rue du Pinet

69380 CHARNAY

Analyses au Détail

Rapport N 13 249

PAGE: 1

N° Cuve : FUT2010 Caractéristiques MISE N° Echantillon : 27 986

Parametres	Résultats	Unité de mesure	Interprétation
Titre Alcoométrique Volumétrique (Méthode : IRT)	13,93	%vol	
pH (Méthode : IRTF)	3,52		
Acidité Totale (Méthode : IRTF L02)	4,02	g/l H2S O4	
Acidité Volatile (Méthode : IRTF)	0,45	g/l H2S O4	
Acide Malique (Méthode : IRTF)	0,01	g/l	
Acide Lactique (Méthode : IRTF)	2,64	g/l	
Glucose/Fructose (Méthode : IRTF)	0,63	g/l	
Dioxyde de Soufre Total (méthode : Flux Séquen)	25	mg/l	
CO2 (Méthode : Van Slyke)	1100	mg/l	
Recherche des protéines (Méthode : Blouin et Gil)	4		Très Forte présence
Tenue à l'air	3		Légère oxydation
Dioxyde de Soufre Libre (Méthode : Iodométrie)	11	mg/l	
% de fermentation malo-lactique (Méthode : calc)	100	%	

Coller à raison de 50 g/hl de bentonite microcol alpha
A voir ensemble si besoin pour préparation du vin à la mise