

DIDENOS RHÔNE

Dubernet, Natoli & Associés
 485 Avenue des Lôts - 26600 Tain L'Hermitage
 Tél : 04 82 77 02 32 Fax :
 Email : labo.tain@didenos.com
 Site web : http://www.didenos.com

Laboratoire habilité par l'INAO et agréé par le
 Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie

Echantillons reçus le : 03/04/2019
 Rapport d'essai émis le : 04/04/2019
 sous la responsabilité de :
Fablen Ozanne, Oenologue
 Les échantillons ont été fournis par le demandeur

CTCAVE

Certificat d'analyse de Vins N° 9585/4/4/2019/2

07410 Saint Victor

*Le rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'analyse.
 La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa
 forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

DEMANDEUR
 70 Chemin du Lièvre

ARABILIS

Référence	Ex	Identification	TAV		Gluc+Fruct		AT		Ac. acét.		SO2 total		SO2 libre		pH		Ac. mal.		Ac. lact.		CO2		IPT		IC		Ethanol		SO2 actif à 20°C
			%vol IRTF	g/L IRTF	g/L IRTF	g/L H2SO4 IRTF	g/L H2SO4 Enzym.	mg/L Cobrem.	mg/L spectrophoto.	IRTF	g/L IRTF	g/L IRTF	mg/L IRTF	mg/L IRTF	IRTF	IRTF	mg/L Séquenziel												
N 1		Bianc Rousseau-Vignier 2018 MACERATION	11,72	1,1	3,40	0,72	nd	3	3,49	< 0,25	0,7	700																0,09	
N 3		Rouge 2018 GAMAY CINSULT	12,32	nd	3,42	0,62	nd	< 3	3,49	< 0,25	0,9	740	69	8,1	nd													0,06	

[Handwritten signatures and notes across the table rows]

DIGENOS RHÔNE

Dubernet, Nardil & Associés
 485 Avenue des Lôts - 26600 Tain L'Hermitage
 Tél : 04 82 77 02 32 Fax :
 Email : labo.tain@digenos.com
 Site web : http://www.digenos.com

Laboratoire habilité par l'INAO et agréé par le
 Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie

Echantillons reçus le : 03/04/2019
 Rapport d'essai émis le : 04/04/2019
 sous la responsabilité de :
Fabien Ozanne, Oenologue
 Les échantillons ont été fournis par le demandeur

CTCAVE

Certificat d'analyse de Vins N°9585/4/4/2019/2

07410 Saint Victor

*Le rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'analyse.
 La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa
 forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

DEMANDEUR
 70 Chemin du Lièvre

ARABILIS

Référence	Ex	Identification	TAV		Gluc+Fruct		AT		Ac.acidi.		SO2 total		SO2 libre		pH		Ac.mal.		Ac.lact.		CO2		IPT		IC		Ethanol		SO2 actif à 20°C
			%vol	IRTF	g/L	IRTF	g/L H2SO4	IRTF	g/L H2SO4	Enzym.	mg/L	Cobaltim.	mg/L	Spectrophoto.	IRTF	g/L	IRTF	g/L	IRTF	mg/L	IRTF	mg/L	IRTF	mg/L	IRTF	mg/L	IRTF	mg/L	
N 1		Blanc Rousseau-Vogner 2018 MACERATION	11,72	1,1	3,40	0,72	nd	3	3,49	< 0,25	0,7	700	nd	0,09															
N 3		Rouge 2018 GAMAY CINSULT	12,32	nd	3,42	0,62	nd	< 3	3,49	< 0,25	0,9	740	69	8,1	nd	0,06													

[Handwritten signatures and notes across the table rows]