

TITRIVIN AA3

Certificat d'analyses Certificate of analysis

Première édition - version 00 : septembre 2014
First edition - version 00 : september 2014

Lot / batch A 03141219 3

Paramètres Parameters	Valeur de référence Reference value	Intervalle de confiance (k=2) Confidence Interval (k=2)		Intervalle d'acceptation (k=2) Acceptance Interval (k=2)	
		Borne inf. Inferior limit	Borne sup. Superior limit	Borne inf. Inferior limit	Borne sup. Superior limit
Titre alcoométrique vol. (%) / Alcoholic strength (% vol.)	12,40	12,36	12,44	12,28	12,52
Sucres réducteurs (g/L) / Reducing sugars (g/L)	7,35	7,13	7,57	6,11	8,59
Glucose + fructose (g/L) / Glucose + fructose (g/L)	6,01	5,83	6,19	5,63	6,39
pH / pH	3,35	3,33	3,37	3,31	3,39
Acidité totale^(*) / Total acidity^(*)	3,45	3,40	3,50	3,31	3,59
⇒ g H₂SO₄/L	5,28	5,21	5,36	5,07	5,50
⇒ g acide tartrique/L / g tartaric acid/L	70,4	69,4	71,4	67,6	73,3
⇒ meq/L					
Acidité volatile / Volatile acidity	0,44	0,42	0,46	0,40	0,48
⇒ g H₂SO₄/L	0,54	0,51	0,56	0,49	0,59
⇒ g acide acétique/L / g acetic acid/L	9,0	8,6	9,4	8,2	9,8
⇒ meq/L					
Acide acétique (g/L) / Acetic acid (g/L)	0,52	0,49	0,55	0,46	0,58
Acide L-malique (g/L) / L-malic acid (g/L)	1,58	1,50	1,66	1,28	1,88
Acide L-lactique (g/L) / L-lactic acid (g/L)	0,48	0,45	0,51	0,36	0,60

Matériau / Material

Assemblage de vins et de moûts de différentes origines.
Blend of wines and musts from different sources.

Préparation / Preparation

Selon les techniques et procédés usuels en œnologie.
In accordance with the techniques and processes used in oenology.

Conditionnement / Packaging

En ampoules verre de 10 mL. Réalisé par un laboratoire pharmaceutique.
By Pharmaceutical Products Factory. Glass ampoules - nominal capacity 10 mL.

Homogénéité / Homogeneity

Contrôle effectué sur 2^o/_{oo} des ampoules prélevées au cours du conditionnement. L'effectif du lot est déterminé grâce à la norme ISO 2859-1.

Control test performed on 2^o/_{oo} of ampoules sampled at regular intervals during packaging. The size of the batch is defined by ISO 2859-1 standard.

Stabilité / Stability

Suivi mensuel par notre laboratoire jusqu'à épuisement des stocks.
Checked by our laboratory each month until out of stock.

Conservation / Storage

A l'abri de la lumière entre 5 °C et 25 °C.
Away from light between 5 °C and 25 °C.

Ampoules à usage unique pour utilisation immédiate après ouverture.
/ Expendable ampoules to be used immediately after opening.

Valeurs de référence / Reference values

Les valeurs ont été établies à partir des résultats d'une chaîne d'essais impliquant 42 laboratoires d'œnologie accrédités par le COFRAC. Le traitement statistique des résultats applique les algorithmes d'estimation robustes de moyennes et d'écart-types de la norme ISO 5725-5 repris dans la norme ISO 13528.

Values were determined from the results of a series of tests involving about 42 oenology laboratories, accredited by COFRAC (French Accreditation Committee). Statistical calculation of the results was done as defined in the ISO 5725-5 and ISO 13528 standards.

Intervalle de confiance / Confidence interval

Il correspond à l'incertitude sur la valeur de référence avec k=2 pour un niveau de confiance de 95 %. C'est-à-dire que la valeur "vraie" de ce paramètre est comprise dans l'intervalle [V_{ref} - i ; V_{ref} + i].

This corresponds to the uncertainty of the reference value with k = 2. Each value is expressed with a confidence interval of the mean above or equal to 95 %. This means the "true" value of this parameter is between [V_{ref} - u ; V_{ref} + u].

Intervalle d'acceptation / Acceptance interval

Il correspond à la variation maximum qu'un laboratoire peut se fixer autour de la valeur attribuée au TITRIVIN lors d'une analyse.

For one analysis, this corresponds to the maximum value that a laboratory can accept for the reference value.

Utilisation prévue / Use

- ✓ Etalonnage des appareils de mesures / To calibrate equipment.
- ✓ Contrôle qualité des mesures / To carry out quality control.
- ✓ Estimation des incertitudes / To assess uncertainties.

(*) Le paramètre "Acidité totale" correspond à la définition du Recueil International des méthodes d'analyses de l'OIV : "L'acidité totale est la somme des acidités titrables lorsqu'on amène le pH à 7 par addition d'une solution alcaline titrée. Le dioxyde de carbone n'est pas compris dans l'acidité totale". / The parameter "Total acidity" is determined according to the official definition of the Compendium of International Methods of Analysis of the OIV : "The total acidity of the wine is the sum of its titratable acidities when it is titrated to pH 7 against a standard alkaline solution. Carbon dioxide is not included in the total acidity".

Date de validité
Validity

12-2019

Les acheteurs seront avertis des éventuelles mises à jour de ce certificat. Elles seront aussi publiées sur le site www.titrivin.com. We will inform the buyers of the possible updates of this certificate. You will find it on our website www.titrivin.com. La Chambre d'Agriculture de la Gironde a préparé ce matériau de référence, organisé les essais inter-laboratoires et effectué l'évaluation statistique des données au meilleur de ses connaissances et de ses moyens. The Chamber Agriculture of Gironde prepared this reference material, organized the interlaboratory comparison and carried out the statistical evaluation in the best of its knowledges and its means.

Responsable
Person in charge



Delphine GIRAUDON

Chambre d'Agriculture de la Gironde - Service Vigne et Vin

39, rue Michel Montaigne - CS 20115
33295 BLANQUEFORT CEDEX - France
Tél. +33(0)5 56 35 00 00 - Fax +33(0)5 56 35 58 59
titrivin@titrivin.com



DE / RT 01-2 rev 01