

# TITRIVIN BTB

## Certificat d'analyses

*Certificate of analysis*

Première édition - version 00 : juillet 2014  
First edition - version 00 : July 2014

**Lot / batch T 03131218 B**

Paramètres <i>Parameters</i>	Valeur de référence <i>Reference value</i>	Intervalle de confiance (k=2) <i>Confidence interval (k=2)</i>		Intervalle d'acceptation (k=2) <i>Acceptance interval (k=2)</i>	
		Borne inf. <i>Inferior limit</i>	Borne sup. <i>Superior limit</i>	Borne inf. <i>Inferior limit</i>	Borne sup. <i>Superior limit</i>
<b>Titre alcoométrique vol. (%) / Alcoholic strength (% vol.)</b>	<b>12,96</b>	<b>12,92</b>	<b>13,00</b>	<b>12,86</b>	<b>13,06</b>
<b>Sucres réducteurs (g/L) / Reducing sugars (g/L)</b>	<b>2,93</b>	<b>2,75</b>	<b>3,11</b>	<b>2,59</b>	<b>3,27</b>
<b>Glucose + fructose (g/L) / Glucose + fructose (g/L)</b>	<b>1,76</b>	<b>1,71</b>	<b>1,81</b>	<b>1,56</b>	<b>1,96</b>
<b>pH / pH</b>	<b>3,62</b>	<b>3,60</b>	<b>3,64</b>	<b>3,58</b>	<b>3,66</b>
<b>Acidité totale<sup>(*)</sup> / Total acidity<sup>(*)</sup></b>	<b>3,09</b>	<b>3,04</b>	<b>3,14</b>	<b>2,93</b>	<b>3,25</b>
⇒ <b>g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L</b>	<b>4,73</b>	<b>4,65</b>	<b>4,81</b>	<b>4,49</b>	<b>4,98</b>
⇒ <b>g acide tartrique/L / g tartaric acid/L</b>	<b>63,1</b>	<b>62,1</b>	<b>64,0</b>	<b>59,8</b>	<b>66,3</b>
<b>Acidité volatile / Volatile acidity</b>					
⇒ <b>g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L</b>	<b>0,46</b>	<b>0,44</b>	<b>0,48</b>	<b>0,40</b>	<b>0,52</b>
⇒ <b>g acide acétique/L / g acetic acid/L</b>	<b>0,56</b>	<b>0,54</b>	<b>0,59</b>	<b>0,49</b>	<b>0,64</b>
⇒ <b>meq/L</b>	<b>9,4</b>	<b>9,0</b>	<b>9,8</b>	<b>8,2</b>	<b>10,6</b>
<b>Acide acétique (g/L) / Acetic acid (g/L)</b>	<b>0,52</b>	<b>0,49</b>	<b>0,55</b>	<b>0,44</b>	<b>0,60</b>
<b>Acide L-malique (g/L) / L-malic acid (g/L)</b>	<b>1,25</b>	<b>1,19</b>	<b>1,31</b>	<b>0,99</b>	<b>1,51</b>
<b>Masse volumique (g/cm<sup>3</sup>) / Density (g/cm<sup>3</sup>)</b>	<b>0,99045</b>	<b>0,99041</b>	<b>0,99049</b>	<b>0,99035</b>	<b>0,99055</b>
<b>Acide sorbique (mg/L) / Sorbate (mg/L)</b>	<b>147,7</b>	<b>140,3</b>	<b>155,1</b>	<b>134,5</b>	<b>160,9</b>
<b>Fer (mg/L) / Iron (mg/L)</b>	<b>1,63</b>	<b>1,56</b>	<b>1,70</b>	<b>1,23</b>	<b>2,03</b>
<b>Cuivre (mg/L) / Copper (mg/L)</b>	<b>0,14</b>	<b>0,12</b>	<b>0,16</b>	<b>0,10</b>	<b>0,18</b>
<b>Acide L-lactique (g/L) / L-lactic acid (g/L)</b>	<b>0,69</b>	<b>0,65</b>	<b>0,73</b>	<b>0,55</b>	<b>0,83</b>
<b>Acide tartrique (g/L) / Tartaric acid (g/L)</b>	<b>0,94</b>	<b>0,86</b>	<b>1,02</b>	<b>0,76</b>	<b>1,12</b>
<b>Potassium (mg/L) / Potassium (mg/L)</b>	<b>899</b>	<b>872</b>	<b>926</b>	<b>779</b>	<b>1019</b>
<b>Calcium (mg/L) / Calcium (mg/L)</b>	<b>79,0</b>	<b>75,8</b>	<b>82,2</b>	<b>65,4</b>	<b>92,6</b>

### 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 flacon verre de 250 mL rempli à 240 mL. Réalisé par un laboratoire pharmaceutique.  
*By Pharmaceutical Products Factory. Glass bottle - nominal capacity 240 mL.*

### Homogénéité / Homogeneity

Contrôle effectué sur 2<sup>0</sup>/<sub>100</sub> des flacons prélevés au cours du conditionnement. L'effectif du lot est déterminé grâce à la norme ISO 2859-1.

*Control test performed on 2% of bottles 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.*

### Valeurs de référence / Reference values

Les valeurs ont été établies à partir des résultats d'une chaîne d'essais impliquant 54 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 54 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<sub>réf</sub> - i ; V<sub>réf</sub> + 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<sub>ref</sub> - u ; V<sub>ref</sub> + 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 maximale 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.*

*Flacons à usage unique pour utilisation immédiate après ouverture.*

*/ Expendable bottles to be used immediately after opening.*

(\*) 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*

**12-2018**

Les acheteurs seront avertis des éventuelles mises à jour de ce certificat. Elles seront aussi publiées sur le site [www.titrivin.com](http://www.titrivin.com). We will inform the buyers of the possible updates of this certificat. You will find its on our website [www.titrivin.com](http://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](mailto:titrivin@titrivin.com)

