

## CERTIFICAT D'ANALYSES

Première édition : août 2012

version 00 – août 2012

## TITRIVIN BTB

**Matériau**

Assemblage de vins et de moûts de différentes origines.

**Préparation**

Selon les techniques et procédés usuels en œnologie. L'unique agent de stabilisation est le SO<sub>2</sub>.

**Conditionnement**

Flacons en verre blanc de 250 ml.  
Réalisé par un laboratoire pharmaceutique.

**Homogénéité**

Contrôle effectué sur 2% des flacons prélevés au cours du conditionnement. L'effectif du lot est déterminé grâce à la norme ISO 2859-1.

**Stabilité**

Suivi mensuel par notre laboratoire et exploitation statistique des résultats obtenus par les 7 laboratoires du groupe CA33 jusqu'à épuisement des stocks.

**Conservation**

A l'abri de la lumière entre 5 °C et 25 °C.

**Valeurs de référence**

Les valeurs ont été établies à partir des résultats d'une chaîne d'essais impliquant 38 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.

**Intervalle de confiance**

Il correspond à l'incertitude sur la valeur de référence avec  $k = 2$  pour un niveau de confiance de 95 %.

**Intervalle d'acceptation**

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

**Utilisation prévue**

- ✓ Etalonnage des appareils de mesures
- ✓ Contrôle qualité des mesures
- ✓ Estimation des incertitudes

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

**Lot T 03121217 B**

Paramètres	VALEUR DE RÉFÉRENCE	INTERVALLE DE CONFIANCE (AVEC K=2)		INTERVALLE D'ACCEPTATION (AVEC K=2)	
		Borne inf.	Borne sup.	Borne inf.	Borne sup.
Titre alcoométrique vol. (%)	<b>12,82</b>	12,78	12,86	12,70	12,94
Sucres réducteurs (g/L)	<b>2,71</b>	2,55	2,87	2,05	3,37
Glucose + fructose (g/L)	<b>1,70</b>	1,62	1,79	1,56	1,84
pH	<b>3,58</b>	3,56	3,60	3,54	3,62
Acidité totale :					
⇒ en g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	<b>2,98</b>	2,94	3,02	2,84	3,12
⇒ en milliéquivalent/L	<b>60,8</b>	59,9	61,7	58,0	63,7
Acidité volatile :					
⇒ en g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	<b>0,41</b>	0,39	0,43	0,35	0,47
⇒ en milliéquivalent/L	<b>8,4</b>	8,0	8,8	7,1	9,6
Acide acétique (g/L)	<b>0,48</b>	0,45	0,51	0,42	0,54
Acide L-malique (g/L)	<b>0,88</b>	0,84	0,92	0,76	1,00
Acide L-lactique (g/L)	<b>0,76</b>	0,72	0,80	0,62	0,90
Masse volumique (g/L)	<b>990,45</b>	990,41	990,49	990,35	990,55
Acide sorbique (mg/L)	<b>97,6</b>	92,7	102,5	87,0	108,2
Acide tartrique (g/L)	<b>1,21</b>	1,11	1,31	0,99	1,43
Fer (mg/L)	<b>2,57</b>	2,47	2,67	2,15	2,99
Cuivre (mg/L)	<b>0,15</b>	0,13	0,17	0,11	0,19
Potassium (mg/L)	<b>987</b>	957	1017	931	1043
Calcium (mg/L)	<b>74,4</b>	71,4	77,4	70,6	78,2

Les valeurs indiquées dans le certificat sont valides **jusqu'en décembre 2017**.

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).

La CA33 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.

