



CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
GIRONDE

Service  
Vigne & Vin

39 rue Michel Montaigne  
BP 115  
33294 BLANQUEFORT  
CEDEX

Tel. 05 56 35 00 00  
Fax 05 56 35 58 59  
titravin@titravin.com

# TITRIVIN AA 1

MATÉRIAU DE RÉFÉRENCE POUR LABORATOIRES D'ŒNOLOGIE

## CERTIFICAT D'ANALYSES

### Matériau

Assemblage de vins et de moûts de différentes origines.

### Préparation

Service Vigne et Vin de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, selon les techniques et procédés usuels en œnologie.

### Conditionnement

Mise en ampoules sous vide partiel par un Etablissement de Fabrication de Produits Pharmaceutiques certifié BFP. Ampoules en verre jaune semi-neutre de capacité nominale 10 ml.

### Homogénéité

Contrôle effectué sur 1‰ des ampoules prélevées au cours du conditionnement.

### Stabilité

Produit stabilisé par les procédés de traitements physiques usuels en œnologie.

La stabilité a été éprouvée après vieillissement accéléré en enceinte climatique.

Le calcul des valeurs moyennes a été effectué suivant la norme NF ISO 5725.

### Valeurs de référence

Les valeurs ont été établies à partir des résultats d'une chaîne d'essais impliquant, pour chaque paramètre, au moins 15 laboratoires d'œnologie accrédités par le COFRAC utilisant les méthodes officielles.

### Incertitude

Pour chaque valeur, l'intervalle de confiance est supérieur ou égal à 95 %.

### Conservation

Conserver les ampoules à l'abri de la lumière à température positive inférieure à 25 °C.

### Utilisation

Matériau destiné au contrôle des méthodes et des appareils d'analyses des vins.

Ampoules à usage unique pour utilisation immédiate après ouverture.

### Lot A 03041208 1

PARAMETRE	VALEUR	INTERVALLE DE CONFIANCE
Titre alcoométrique vol. (%)	9,56	+/- 0,05
Sucres réducteurs (g/l)	2,39	+/- 0,12
Glucose + fructose (g/l)	0,73	+/- 0,06
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,48	+/- 0,04
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,19	+/- 0,02
Acide malique (g/l)	0,21	+/- 0,04
pH	3,66	+/- 0,02
Valeur indicative		
Acide acétique (g/l)	0,21	+/- 0,04

Validité jusqu'en

- DEC 2010

Le responsable

