



Service  
Vigne & Vin

# TITRIVIN AA 1

MATÉRIAU DE RÉFÉRENCE POUR LABORATOIRES D'ŒNOLOGIE

## CERTIFICAT D'ANALYSE

39 rue Michel Montaigne  
BP 115  
33294 BLANQUEFORT  
CEDEX

Tel. 05 56 35 00 00  
Fax 05 56 35 58 59

[www.titrivin.com](http://www.titrivin.com)

[titrivin@titrivin.com](mailto:titrivin@titrivin.com)

### Matériau

Assemblage de vins et de moûts de différentes origines.

### Préparation

Par le 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. Elle est contrôlée tous les mois.

### Conservation

Conserver les ampoules à 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 pour chaque paramètre, au moins 15 laboratoires d'œnologie accrédités par le COFRAC utilisant les méthodes d'analyses officielles.

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

### Intervalle de confiance

Il correspond l'incertitude sur la valeur de référence avec 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

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

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

### **Lot A 03071212 1**

PARAMETRE	VALEUR	INTERVALLE DE CONFIANCE A 95%	INTERVALLE D'ACCEPTATION A 95%
Titre alcoométrique vol. (%)	9,46	+/- 0,04	+/- 0,16
Sucres réducteurs (g/L)	1,77	+/- 0,14	+/- 0,60
Glucose + fructose (g/L)	0,67	+/- 0,05	+/- 0,24
Acidité totale :			
⇒ en g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	2,7	+/- 0,05	+/- 0,20
⇒ en milliéquivalent/L	55,1	+/- 1,0	+/- 4,1
Acidité volatile :			
⇒ en g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	0,21	+/- 0,02	+/- 0,08
⇒ en milliéquivalent/L	4,3	+/- 0,4	+/- 1,6
Acide acétique (g/L)	0,23	+/- 0,02	+/- 0,08
Acide L-malique (g/L)	0,16	+/- 0,02	+/- 0,08
Acide L-lactique (g/L)	1,41	+/- 0,09	+/- 0,34
pH	3,66	+/- 0,02	+/- 0,08

Validité jusqu'en

-DEC 2012

le responsable

