



Service  
Vigne & Vin

# TITRIVIN AA 2

MATERIAU DE REFERENCE POUR LABORATOIRES D'ŒNOLOGIE

## CERTIFICAT D'ANALYSES

39 rue Michel Montaigne  
BP 115  
33294 BLANQUEFORT  
CEDEX

Tél. 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

Selon les techniques et procédés usuels en œnologie.

### Conditionnement

En ampoules en verre de 10 mL.  
Réalisé par un laboratoire pharmaceutique.

### Homogénéité

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

### Stabilité

Contrôlée par l'exploitation statistique des résultats obtenus par les 7 laboratoires du groupe CA33.

### 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 une quarantaine de laboratoires d'œnologie accrédités par le COFRAC. Le calcul des valeurs de référence est effectué suivant la norme NF ISO 5725.

### Intervalle de confiance

Il correspond à l'incertitude sur la valeur de référence avec  $k = 2$ .

### 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 04091213 2

Paramètre	VALEUR DE REFERENCE	INTERVALLE DE CONFIANCE (K=2)		INTERVALLE D'ACCEPTATION (K=2)	
		Borne inf.	Borne sup.	Borne inf.	Borne sup.
Titre alcoométrique vol. <sup>(1)</sup> (%)	10,87	10,83	10,91	10,75	10,99
Sucres réducteurs <sup>(1)</sup> (g/L)	5,39	5,17	5,61	4,79	5,99
Glucose + fructose <sup>(2)</sup> (g/L)	4,27	4,06	4,48	3,95	4,59
pH <sup>(1)</sup>	3,04	3,02	3,06	2,98	3,10
Acidité totale <sup>(1)</sup> :					
⇒ en g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	3,69	3,63	3,75	3,47	3,91
⇒ en milliéquivalent/L	75,3	74,2	76,4	70,8	79,8
Acidité volatile <sup>(1)</sup> :					
⇒ en g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	0,31	0,29	0,33	0,27	0,35
⇒ en milliéquivalent/L	6,3	5,9	6,7	5,5	7,1
Acide acétique <sup>(2)</sup> (g/L)	0,36	0,33	0,39	0,30	0,42
Acide L-malique <sup>(2)</sup> (g/L)	0,85	0,80	0,90	0,71	0,99
Acide L-lactique <sup>(2)</sup> (g/L)	0,90	0,85	0,95	0,78	1,02
D.O 280 <sup>(1)</sup>	17,75	17,48	18,02	16,63	18,87

(1) valeur obtenue par les méthodes officielles OIV  
(2) valeur obtenue par les méthodes usuelles OIV

Validité jusqu'en

- DEC 2013

GIRAUDON Delphine  
Œnologue  
Responsable TITRIVIN

