



Service  
Vigne & Vin

# TITRIVIN AA 3

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 3

Paramètres	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> (%)	12,33	12,29	12,37	12,17	12,49
Sucres réducteurs <sup>(1)</sup> (g/L)	7,54	7,24	7,84	7,16	7,92
Glucose + fructose <sup>(2)</sup> (g/L)	6,34	6,02	6,66	6,00	6,68
pH <sup>(1)</sup>	2,86	2,84	2,88	2,80	2,92
Acidité totale <sup>(1)</sup> :					
⇒ en g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	5,09	5,01	5,17	4,81	5,37
⇒ en milliéquivalent/L	103,9	102,3	105,4	98,2	109,6
Acidité volatile <sup>(1)</sup> :					
⇒ en g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	0,45	0,43	0,47	0,41	0,49
⇒ en milliéquivalent/L	9,2	8,8	9,6	8,4	10,0
Acide acétique <sup>(2)</sup> (g/L)	0,53	0,50	0,56	0,45	0,61
Acide L-malique <sup>(2)</sup> (g/L)	1,99	1,87	2,11	1,61	2,37
Acide L-lactique <sup>(2)</sup> (g/L)	0,70	0,66	0,74	0,60	0,80
D.O 280 <sup>(1)</sup>	23,48	23,13	23,83	22,02	24,94

(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

