

**CERTIFICAT DE MATERIAU DE REFERENCE
POUR LABORATOIRES D'ŒNOLOGIE**

Reference material certificate for œnology laboratories

Pôle Viticulture-Œnologie

Code matériau : **AA2** **N° de lot :** **A 04221227 2** **Date d'expiration :** **DECEMBRE 2026**
Material code : *Batch number :* *Expiry Date :* *DECEMBER 2026*

Valeurs de référence certifiées / Certified reference values		
Paramètre <i>Parameter</i>	Valeur de référence <i>Reference value</i>	Incertitude (k=2) <i>Uncertainty (k=2)</i>
Titre alcoométrique volumique (% vol.) <i>Alcoholic strength by volume (% vol.)</i>	11,03	0,04
Glucose + fructose (g/L) <i>Glucose + fructose (g/L)</i>	4,12	0,12
pH / pH	3,23	0,02
Acidité totale / Total acidity		
↪ g H₂SO₄/L	4,81	0,07
↪ g acide tartrique/L / g tartaric acid/L	7,36	0,11
↪ meq/L	98,2	1,4
Acidité volatile / Volatile acidity		
↪ g H₂SO₄/L	0,29	0,02
↪ g acide acétique/L / g acetic acid/L	0,35	0,02
↪ meq/L	5,9	0,4
Acide acétique (g/L) <i>Acetic acid (g/L)</i>	0,35	0,03
Acide L-malique (g/L) <i>L-malic acid (g/L)</i>	2,55	0,13

Valeurs de référence indicatives non couvertes par l'accréditation		
<i>Indicative reference values not accredited</i>		
Paramètre <i>Parameter</i>	Valeur de référence <i>Reference value</i>	Incertitude (k=2) <i>Uncertainty (k=2)</i>
Acide L-lactique (g/L) <i>L-lactic acid (g/L)</i>	2,51	0,24
Substances réductrices (g/L) <i>Reducing sugars (g/L)</i>	5,18	0,26

Une valeur de référence est "indicative" lorsqu'elle ne remplit pas les critères requis pour une valeur de propriété certifiée. *The reference value is "indicative" when it does not meet the criteria for a certified property value.*

Edition du contenu du certificat v01 du 27/10/2022

Etablit selon le guide ISO 31

CERTIFICAT DE MATERIAU DE REFERENCE POUR LABORATOIRES D'ŒNOLOGIE

Reference material certificate for œnology laboratories

Code matériau : AA2 **N° de lot :** A 04221227 2 **Date d'expiration :** DECEMBRE 2026
Material code : *Batch number :* *Expiry Date :* DECEMBER 2026

Description : Assemblage de vins préparé et stabilisé selon les techniques et procédés usuels en œnologie - présenté en ampoules de 10 mL
Description : Blend of wines prepared and stabilized in accordance with the techniques and the processes used in œnology - ampoules - nominal capacity 10 mL.

Matrice : Vin Wine
Matrix :

Utilisation prévue : ✓ Pour étalonner ou ajuster les instruments de mesures. *To calibrate equipment.*
Intended use : ✓ Pour réaliser le contrôle qualité interne des mesures. *To carry out quality control.*
✓ Pour estimer les incertitudes. *To assess uncertainties.*
✓ Pour valider les méthodes d'analyses. *To validate the methods of analysis.*

Informations de stockage : Avant ouverture, le matériau de référence doit être stocké à l'abri de la lumière entre 5 °C et 25 °C.
Storage information : Before opening, the reference material must be stored between 5 °C and 25 °C and away from light.

Instructions de manipulation et d'utilisation : Pour la manipulation du matériau, les mesures de sécurité habituelles en laboratoire d'œnologie sont requises.
Instructions for handling and use : Handling of the material requires good laboratories practices. Le matériau de référence est utilisable tel quel immédiatement après ouverture de l'ampoule. Cependant, il convient d'avoir pris soin de l'homogénéiser. Les valeurs du présent certificat ne sont garanties qu'à l'ouverture de l'ampoule.
The reference material can be used as it is immediately after opening. It must be homogenized before opening. The values of this certificate are only guaranteed once opened.

Traçabilité métrologique : Les valeurs de référence certifiées et leurs incertitudes sont basées uniquement sur l'exploitation de résultats d'analyses obtenus par des méthodes accréditées par le COFRAC dans le cadre de l'étude collaborative entre laboratoires et lors de l'évaluation de l'homogénéité et de la stabilité. Cette accréditation assure le respect de la traçabilité métrologique des résultats aux méthodes de référence OIV et par conséquent, des valeurs de référence et des incertitudes issues de leur exploitation.
Metrological traceability : The certified reference values and the uncertainties are based on results from the comparative study and the homogeneity and stability evaluation, obtained by methods that are accredited by COFRAC. This accreditation ensures the metrological traceability to the OIV reference methods, of the reference values and the uncertainties, from the calculations.

Méthodes d'analyses appliquées lors de l'étude collaborative de caractérisation : Les participants ont réalisé les analyses selon les méthodes de référence OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) lorsqu'elles existent ou par défaut, une méthode interne validée.
Methods of analysis for comparative characterization study : Participants performed analyzes using the OIV reference methods (International Organization of Vine and Wine) when available or failing that, an internal method validated using the principle of the OIV reference methods.

Volume minimal d'essai : La prise minimale d'essai est fixée à 2 µL. Le producteur ne garantit pas les valeurs de référence en cas d'utilisation d'un sous-échantillon plus petit.
Minimum sample size : The minimum sample size is 2 µL. The producer does not guarantee the reference values when using a smaller subsample.

Approbation et autorisation de publication / Approval and authorization of publication	
Responsable Production de Matériaux de Référence <i>Reference Materials Production Manager</i> Maud HANOTIN	Responsable Qualité <i>Quality Manager</i> Sophie SALIMI