

**EARL Pierre-Eric JOLLY**  
**10 Rue de la Gare**  
**10110 LANDREVILLE**

Edité à Epernay, le *Edited on Epernay the* **05/05/2020**

Echantillon n°	Sample	: 2001090187	Lot n° (1) Batch (1)	: L 74
Date de réception	Sample received	: 08/01/2020	Volume Volume	: 750 mL
Date d'analyse	Date of analysis	: 09/01/2020	Couleur Color	: Effervescent blanc
Marque (1)	Brand (1)	: CHAMPAGNE RENE JOLLY		
Appellation (1)	Guaranteed vintage (1)	: AOC Champagne Demi-sec		
Millésime (1)	Vintage (1)	:		
Référence (1)	Reference (1)	: BLANC DE NOIRS DEMI-SEC		

**RAPPORT D'ANALYSE / ANALYSIS REPORT N° 4804**

* Titre alcoométrique vol. à 20°C <i>Alcoholic Strength at 20°C</i>	<b>12.05</b>	±0.12	% Vol	Spectrophotométrie Réflectance IR automatisée <i>InfraRed spectroscopy</i>
Titre alcoométrique en puiss. à 20°C <i>Potential Alcoholic Strength</i>	<b>2.45</b>		% Vol	Calcul
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	<b>4.3</b>	±0.26	g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	<b>87.1</b>	±5.22	meq/L	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	<b>6.5</b>	±0.39	g/L ac.tart	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* pH <i>pH</i>	<b>3.02</b>	±0.06		Potentiométrie automatisée <i>Automatic potentiometry</i>
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	<b>0.33</b>	±0.06	g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectro sequential</i>
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	<b>6.73</b>	±1.22	meq/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectro sequential</i>
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	<b>0.40</b>	±0.07	g/L ac.acét	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectro sequential</i>
* Dioxyde de soufre total <i>Total sulphur dioxide</i>	<b>75</b>	±15	mg/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV-visible spectrophotometric</i>
Acide malique <i>Malic acid</i>	<b>&lt;0.4</b>	0.4	g/L	IRTF
* Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	<b>1.00439</b>	±0.00020	g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion <i>Electronic densimetry using oscillating cell</i>
* Extrait sec densimétrique total <i>Densimetric total dry extract</i>	<b>57.2</b>	±0.6	g/L	Densimétrie (calcul avec d20/20, AV, TAV) <i>Density, calcul</i>
Extrait sec densimétrique réduit <i>Densimetric reduce dry extract</i>	<b>17.2</b>		g/L	Densimétrie (calcul avec d20/20, AV, TAV, S)
* Dioxyde de soufre libre <i>Free sulphur dioxide</i>	<b>16</b>	±7	mg/L	Iodométrie manuelle <i>Manual iodometry</i>
* Sucres totaux <i>Total sugars</i>	<b>41.0</b>	±5.7	g/L	Hydrolyse, spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Hydrolyse, UV visible spectrophotometric Auto</i>
* Surpression à 20°C <i>Surpression at 20°C</i>	<b>5.2</b>	±0.5	100 kPa	Aphromètre <i>Aphrometer</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	<b>Absence</b>		mg/L	Entraînement vapeur <i>Steam distillation</i>
Acide salicylique <i>Salicylic acid</i>	<b>Absence</b>		mg/L	Entraînement vapeur <i>Steam distillation</i>

INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE  
Route de Cumières  
Z.I. de Mardeuil - BP 25  
51201 EPERNAY CEDEX  
Sébastien GOULARD, Directeur du laboratoire  
Tel : 03 26 51 96 00 - Fax : 03 26 51 02 20

