

**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	: 2001090185	Lot n° (1) Batch (1)	: L 70
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 brut nature ou dosage zéro		
Millésime (1)	Vintage (1)	:		
Référence (1)	Reference (1)	: BLANC DE NOIRS EXTRA PUR		

**RAPPORT D'ANALYSE / ANALYSIS REPORT N° 4802**

* <b>Titre alcoométrique vol. à 20°C</b> <i>Alcoholic Strength at 20°C</i>	<b>12.30</b>	±0.12	% Vol	Spectrophotométrie Réflectance IR automatisée <i>InfraRed spectroscopy</i>
<b>Titre alcoométrique en puiss. à 20°C</b> <i>Potential Alcoholic Strength</i>	<b>0.15</b>		% Vol	Calcul
* <b>Acidité totale</b> <i>Total acidity</i>	<b>4.4</b>	±0.26	g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* <b>Acidité totale</b> <i>Total acidity</i>	<b>89.9</b>	±5.40	meq/L	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* <b>Acidité totale</b> <i>Total acidity</i>	<b>6.7</b>	±0.40	g/L ac.tart	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* <b>pH</b> <i>pH</i>	<b>3.04</b>	±0.06		Potentiométrie automatisée <i>Automatic potentiometry</i>
* <b>Acidité volatile</b> <i>Volatile acidity</i>	<b>0.23</b>	±0.06	g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectro sequential</i>
* <b>Acidité volatile</b> <i>Volatile acidity</i>	<b>4.69</b>	±1.22	meq/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectro sequential</i>
* <b>Acidité volatile</b> <i>Volatile acidity</i>	<b>0.28</b>	±0.07	g/L ac.acét	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectro sequential</i>
* <b>Sucres réducteurs</b> <i>Reducing sugars</i>	<b>2.2</b>	±0.6	g/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectrophotometer</i>
* <b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total sulphur dioxide</i>	<b>22</b>	±15	mg/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV-visible spectrophotometric</i>
<b>Acide malique</b> <i>Malic acid</i>	<b>&lt;0.4</b>	0.4	g/L	IRTF
* <b>Masse volumique à 20°C</b> <i>Density at 20°C</i>	<b>0.98922</b>	±0.00020	g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion <i>Electronic densimetry using oscillating cell</i>
* <b>Extrait sec densimétrique total</b> <i>Densimetric total dry extract</i>	<b>18.5</b>	±0.6	g/L	Densimétrie (calcul avec d20/20, AV,TAV) <i>Density, calcul</i>
<b>Extrait sec densimétrique réduit</b> <i>Densimetric reduce dry extract</i>	<b>17.3</b>		g/L	Densimétrie (calcul avec d20/20, AV,TAV, S)
* <b>Dioxyde de soufre libre</b> <i>Free sulphur dioxide</i>	<b>&lt;7</b>		mg/L	Iodométrie manuelle <i>Manual iodometry</i>
* <b>Suppression à 20°C</b> <i>Suppression at 20°C</i>	<b>6.9</b>	±0.5	100 kPa	Aphromètre <i>Aphrometer</i>
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	<b>Absence</b>		mg/L	Entraînement vapeur <i>Steam distillation</i>
<b>Acide salicylique</b> <i>Salicylic acid</i>	<b>Absence</b>		mg/L	Entraînement vapeur <i>Steam distillation</i>

