

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	: 2001090191	Lot n° (1)	Batch (1)	:
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			
Millésime (1)	Vintage (1)	:			
Référence (1)	Reference (1)	: CUVEE SPECIALE RJ			

RAPPORT D'ANALYSE / ANALYSIS REPORT N° 4808

* Titre alcoométrique vol. à 20°C <i>Alcoholic Strength at 20°C</i>	12.05	±0.12	% Vol	Spectrophotométrie Réflectance IR automatisée <i>InfraRed spectroscopie</i>
Titre alcoométrique en puiss. à 20°C <i>Potential Alcoholic Strength</i>	0.55		% Vol	Calcul
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	4.4	±0.26	g H ₂ SO ₄ /L	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	89.7	±5.38	meq/L	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* Acidité totale <i>Total acidity</i>	6.7	±0.40	g/L ac.tart	Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>Automatic potentiometry titrimetry</i>
* pH <i>pH</i>	3.02	±0.06		Potentiométrie automatisée <i>Automatic potentiometry</i>
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	0.38	±0.06	g H ₂ SO ₄ /L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectro sequential</i>
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	7.75	±1.22	meq/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV visible spectro sequential</i>
* Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	0.47	±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>	51	±15	mg/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Auto UV-visible spectrophotometric</i>
Acide malique <i>Malic acid</i>	<0.4	0.4	g/L	IRTF
* Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	0.99202	±0.00020	g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion <i>Electronic densimetry using oscillating cell</i>
* Extrait sec densimétrique total <i>Densimetric total dry extract</i>	24.8	±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>	16.4		g/L	Densimétrie (calcul avec d20/20, AV, TAV, S)
* Dioxyde de soufre libre <i>Free sulphur dioxide</i>	<7		mg/L	Iodométrie manuelle <i>Manual iodometry</i>
* Sucres totaux <i>Total sugars</i>	9.4	±1.3	g/L	Hydrolyse, spectrophotométrie UV-Vis automatisée <i>Hydrolyse, UV visible spectrophotometric Auto</i>
* Suppression à 20°C <i>Suppression at 20°C</i>	6.7	±0.5	100 kPa	Aphromètre <i>Aphrometer</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		mg/L	Entraînement vapeur <i>Steam distillation</i>
Acide salicylique <i>Salicylic acid</i>	Absence		mg/L	Entraînement vapeur <i>Steam distillation</i>

INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
Route de Cumières
Z.I. de Mardeuil - BP 25
51201 EPERNAY - Fax 03 26 51 02 20

Sébastien GOULARD, Directeur du laboratoire

