

échantillon analysé le (sample analysed on) : 02/10/2023
échantillon reçu le (sample received on) : 28/09/2023

N° Echantillon (sample n°): **231002004**
Appellation (appellation) : **Champagne premier cru Brut**
Ref Echantillon (sample ref.): **Macquart-Lorette - Tradition**
Couleur (color) : **Blanc (White)**
Millesime (vintage): **I**
Contenant (Packaging): **Bouteille (75 cl)**

page n° 1 / 2

Rapport d'analyses (Analytical Report) n° 168753

Analyses (Analyses)	Résultats (Results)	Incertitudes (Uncertainties)	Méthodes (Methods)	
Titre alcoométrique volumique (% Vol) actual alcoholic strength by volume	12.42	0.12	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée Automated Spectrophotometry reflectance near IR	#
Titre alcoométrique en puissance (%Vol) Potential alcohol content	0.47	0.03	Calcul d'après TAV et sucres indiqués sur ce bulletin Calcul	
Acidité totale (g(H2SO4)/L) Total Acidity	4.4	0.2	Titrimétrie potentiométrique automatisée Automated potentiometric titrimetry	#
Acidité totale (meq/L) Total Acidity	88.9	4.1	Titrimétrie potentiométrique automatisée Automated potentiometric titrimetry	#
Acidité totale (g acid tartrique/L) Total Acidity	6.7	0.3	Titrimétrie potentiométrique automatisée Automated potentiometric titrimetry	#
pH pH	3.02	0.05	Potentiométrie automatisée Automated Potentiometry	#
Acidité volatile calculée (g(H2SO4)/L) calculated volatile acidity	0.18	0.04	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée. Calculation from acetic acid content, automated enzymatic method.	#
Acidité volatile calculée (meq/L) calculated volatile acidity	3.67	0.82	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée. Calculation from acetic acid content, automated enzymatic method.	#
Acidité volatile calculée (g(C2H4O2)/L) calculated volatile acidity	0.22	0.05	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée. Calculation from acetic acid content, automated enzymatic method.	#
Glucose+ fructose+ saccharose (g/L) Glucose+ fructose + saccharose	7.9	0.5	Méthode enzymatique automatisée Automated enzymatic method	#
Acide L- malique (g/L) L-Malic acid	0.5	0.10	Méthode enzymatique automatisée Automated enzymatic method	#
Dioxyde de soufre (SO2) total (mg/L) Total sulfur dioxide	42	10	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée Automated UV-VIS Spectrophotometry	#
Dioxyde de Soufre (SO2) libre (mg/L) Free sulfur dioxide	5	6	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée Automated UV-VIS Spectrophotometry	#
Densité à 20°C /20°C (g/cm3) Density at 20°C /20°C	0.99300	0.00013	Calcul d'après masse volumique indiquée sur ce bulletin Calcul. according to the Masa volum. indicated on this bulletin	#
Masse volumique 20°C (g/cm3) Specific gravity at 20°C	0.99121	0.00013	Densimétrie électronique par résonateur de flexion electronic densimetry using an oscillating cell	#
Surpression 20°C (bar) Overpressure 20°C	6.2	0.5	Aphrométrie Aphrometer	#
Surpression 20°C (KPa) Overpressure 20°C	620.0	50.0	Aphrométrie Aphrometer	#
Acide sorbique Sorbic Acid	Abs./None		Chromatographie papier (méthode qualitative) Chromatography on thin layer. Qualitative method	#
Extrait sec total (g/L) Total dry matter	24.0	1.0	Calcul (d'après masse volumique, TAV et ac. volatile indiqués sur ce bulletin) Calcul (According to Specific gravity, TAV and Volatil. acidity) indicated on this bulletin)	#

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
Site de Cormontreuil
Z.A. 9 rue du Commerce 51350 CORMONTREUIL
Tel : 03 26 82 33 00 - Fax : 03 26 82 55 90
Siret : 501 241 723 00029

Ce rapport d'analyses concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation. Ces analyses sont repérées par la présence du symbole #. La déclaration de conformité, si elle est présente, est couverte par l'accréditation. L'échantillonnage est réalisé par le client. Il n'y a pas d'incertitude liée à l'échantillonnage. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Echantillon remis par le demandeur. L'échantillon analysé n'est pas restitué. Toute modification de ce bulletin est interdite.
(This report of analyses concerns only the product subjected to the analysis. The COFRAC accreditation proves the laboratory skills exclusively for the analysis cover by accreditation, which are identified with a symbol #."Scope available on www.cofrac.fr". The declaration of conformity, if it is present, is covered by the accreditation. Sampling done by the customer. There is no uncertainty related to sampling. The reproduction of this report is authorized only under its complete shape. Sample handed by the applicant. The analyzed sample is not returned to the customer. Any modification of this bulletin is prohibited)

Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda
51530 MARDEUIL

Adresse postale :
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
ioc@ioc.eu.com

échantillon analysé le (sample analysed on) : 02/10/2023
échantillon reçu le (sample received on) : 28/09/2023
N° Echantillon (sample n°): **231002004**
Appellation (appellation) : **Champagne premier cru Brut**
Ref Echantillon (sample ref.): **Macquart-Lorette - Tradition**
Couleur (color) : **Blanc (White)**
Millesime (vintage): **I**
Contenant (Packaging): **Bouteille (75 cl)**

page n° 2 / 2

Rapport d'analyses (Analytical Report) n° 168753

Analyses (Analyses)	Résultats (Results)	Incertitudes (Uncertainties)	Méthodes (Methods)	
Extrait non réducteur (g/L) Sugar-free extract	16.1	1.1	Calcul (d'après extrait sec total et teneur en sucres indiqués sur ce bulletin) Calcul (According to total dry extract and content in sugars indicated on this bulletin)	#

Précisions fournies par le demandeur sur l'échantillon. (Precisions provided by the applicant on the sample)

Bouteille habillée de (Labelled Bottle of) : 750 ml

Ref (Ref) : **Champagne Macquart-Lorette - Tradition - Premier Cru - Brut**

N° Lot (Batch N°) : **L 1-20-b**

Les vins contenant moins de 20 mg/l d'acide sorbique sont considérés comme exempt d'acide sorbique et notés Abs = Absence)
(Wines containing less than 20 mg / l of sorbique acid are considered as exempt from sorbique acid and notes None)

L'oenologue :
Bertrand ROGER, Oenologue conseil

INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
Site de Cormontreuil
Z.A. 9 rue du Commerce 51350 CORMONTREUIL
Tel : 03 26 82 33 00 - Fax : 03 26 82 55 90
Siret : 501 241 723 00029

Ce rapport d'analyses concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation. Ces analyses sont repérées par la présence du symbole #. La déclaration de conformité, si elle est présente, est couverte par l'accréditation. L'échantillonnage est réalisé par le client. Il n'y a pas d'incertitude liée à l'échantillonnage. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Echantillon remis par le demandeur. L'échantillon analysé n'est pas restitué. Toute modification de ce bulletin est interdite.
(This report of analyses concerns only the product subjected to the analysis. The COFRAC accreditation proves the laboratory skills exclusively for the analysis cover by accreditation, which are identified with a symbol #."Scope available on www.cofrac.fr". The declaration of conformity, if it is present, is covered by the accreditation. Sampling done by the customer. There is no uncertainty related to sampling. The reproduction of this report is authorized only under its complete shape. Sample handed by the applicant. The analyzed sample is not returned to the customer. Any modification of this bulletin is prohibited)

Institut Oenologique de Champagne

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda
51530 MARDEUIL

Adresse postale :
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
ioc@ioc.eu.com