

S.A.S. SOFRALAB - Unité technique d Eguisheim  
 14, rue du 1er REC  
 68420 Eguisheim  
 Tél : +33 3 89 20 16 95

N° Client : SOFC00062

BAUR JEAN-LOUIS EARL  
 22 & 71 RUE DU REMPART NORD MAISON LEON  
 BAUR  
 68420 EGUISHEIM  
 FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSES N° EGU-250415-000012.1

Echantillon N° : **25EGU003045**      Prélevé par :      Prélevé le :      Réceptionné le : 15/04/25  
 Commande N° :      Référence client :      Début d'analyse le : 15/04/25  
 Référence/ Identification échantillon :

Appellation : AOC Alsace      Cépage : Pinot Noir  
 Lieu-dit :      Couleur : Rosé  
 Millésime :      Dosage :  
 Volume :

Paramètre	Résultat	Unité	Méthode	Incertitude
Titre Alcoométrique Volumique Acquis à 20°C	12,81	% vol	IRTF	0.15 % vol
Titre Alcoométrique total	12,85	% vol	Calcul	0.21 % vol
Glucose/Fructose	0,7	g/L	IRTF	15 %
Dioxyde de Soufre Libre	10	mg/L	Iodométrie manuelle	9 mg/L
Dioxyde de Soufre Total	104	mg/L	Spectro. auto.	15 %
pH	3,56		Potentiométrie auto.	0.06
Acidité Totale	4,16	g/L H2SO4	Titrimétrie auto	5 %
Acidité Totale	6,36	g/L TH2	Calcul	0.23 g/L TH2
Acide Acétique	0,28	g/L H2SO4	IRTF	0.08 g/L H2SO4
Fer	2,0	mg/L	Spectro. UV visible	0.5 mg/L
Cuivre	0,0	mg/L	Spectro. UV visible	0.2 mg/L
Protéines	31		Chaleur (*)	
Protéines	34		TCA (*)	
FML	0	%	Calcul (*)	
Acide Malique	2,9	g/L	IRTF (*)	0.5 g/L
Acide Lactique	<0,3	g/L	IRTF (*)	0.5 g/L
Gaz Carbonique	789	mg/L	IRTF (*)	
Valeur Energétique	74,5	kcal/100mL	Calcul (*)	

Validé le : 15/04/25

Approuvé le : 16/04/25

Par : MARSAT Cécile

Par : MAKOWKA Elia

Analyste

Oenotechnicien(ne)

Echantillon prélevé et remis par le demandeur. Les données fournies par le client, sous sa responsabilité, sont reprises dans les zones : Commande n°, Référence client, Référence/identification échantillon, Appellation, Cépage, Millésime, Dosage, Lieu-dit, Volume. Ce rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyses n'est autorisée que sous sa forme intégrale sauf autorisation du laboratoire.

L'accréditation du Cofrac atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation. Certaines prestations rapportées dans ce document ne sont pas couvertes par l'accréditation et sont identifiées par les symboles (\*) et (\*\*). (\*) : Analyses non couvertes par l'accréditation ; (\*\*) : Analyses hors de la portée d'accréditation.

Certaines prestations rapportées dans ce document peuvent être sous-traitées et sont identifiées par le symbole (ST).

Laboratoire habilité par l'INAO



ACCREDITATION  
 N° 1-6841  
 PORTEE DISPONIBLE  
 SUR www.cofrac.fr

# RAPPORT D'ANALYSES N° EGU-250415-000012.1

Echantillon N° : **25EGU003045**

Prélevé par :

Prélevé le :

Réceptionné le : 15/04/25

Commande N° :

Référence client :

Début d'analyse le : 15/04/25

Référence/ Identification échantillon :

Appellation : AOC Alsace

Cépage : Pinot Noir

Lieu-dit :

Couleur : Rosé

Millésime :

Dosage :

Volume :

Paramètre	Résultat	Unité	Méthode	Incertitude
Valeur Energétique	311,7	kJ/100mL	Calcul (*)	
Glucides	0,8	g/100mL	Calcul (*)	

Validé le : 15/04/25

Approuvé le : 16/04/25

Par : MARSAT Cécile

Par : MAKOWKA Elia

Analyste

Oenotechnicien(ne)

Echantillon prélevé et remis par le demandeur. Les données fournies par le client, sous sa responsabilité, sont reprises dans les zones : Commande n°, Référence client, Référence/identification échantillon, Appellation, Cépage, Millésime, Dosage, Lieu-dit, Volume.

Ce rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyses n'est autorisée que sous sa forme intégrale sauf autorisation du laboratoire.

L'accréditation du Cofrac atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation. Certaines prestations rapportées dans ce document ne sont pas couvertes par l'accréditation et sont identifiées par les symboles (\*) et (\*\*). (\*) : Analyses non couvertes par l'accréditation ; (\*\*) : Analyses hors de la portée d'accréditation.

Certaines prestations rapportées dans ce document peuvent être sous-traitées et sont identifiées par le symbole (ST).

Laboratoire habilité par l'INAO



ACCREDITATION  
N° 1-6841  
PORTEE DISPONIBLE  
SUR [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

S.A.S. SOFRALAB - Unité technique d Eguisheim  
14, rue du 1er REC  
68420 Eguisheim

Tel : +33 3 89 20 16 95  
of-alsace@oenofrance.com

**BAUR JEAN-LOUIS EARL**  
**22 & 71 RUE DU REMPART NORD MAISON LEON**  
**BAUR**  
**68420 EGUISHHEIM**  
**FRANCE**

N° Client : SOFC00062

---

**Annexe au rapport d'analyse : EGU-250415-000012**

---

## **Commentaires**

Le 16/04/2025

Sulfiter à 3 g/hL de SO<sub>2</sub> (= 6 g/hL de pasteuril) et revoir 48h après l'ajout.

Traces légères de protéines possibilité traiter à 10g/hL de performa.

Pour la mise, ajouter :

Pour les précipitations tartriques : 5 cL/hL d'Antartika V40 (s'assurer d'une parfaite homogénéité et température supérieure à 12°C, raccord de collage et pompage du haut vers le bas puis agitation au niveau de la vanne médiane) si les indices protéiques sont inférieurs à 5.

Filtrer sur plaques BECO SD80 (Disponible au labo).

Après la mise, stériliser le matériel utilisé avec une solution de PROVINHY 3D.

**MAKOWKA Elia**  
Oenotechnicien(ne)