



Laboratoire Oenologique  
Départemental  
52 place Jean Moulin  
81600 Gaillac  
tél : 05 67 89 62 72  
laboratoire.oenologique@tarn.fr

## RAPPORT D'ANALYSE DE VIN DESTINE A L'EXPORTATION N° 4 538

**Expéditeur :**

DUFFAU Bruno  
DOMAINE DUFFAU  
915 ROUTE DE BARAT  
81600 GAILLAC

**Référence fournie par le client :**

Echantillon(s) remis par : le client responsable des références déclarées  
Reçu(s) le 09/10/2020; analysé(s) le : 09/10/2020  
Etat à réception : Bouteille bouchée, étiquetée, n° de lot gravé  
VIN BLANC, AOC GAILLAC METHODE ANCESTRALE 2019  
LOT DUF19BSS  
DOMAINE DUFFAU  
BRUT SANS SULFITES

**Quantité Expédiée :**

\*

**Destinataire :**

\*

**Sabine GARDA**  
OENOLOGUE  
Directrice du Laboratoire



Echantillon analysé N° 201009075 et Certificat de pureté et de libre vente

A Gaillac, le Vendredi 9 Octobre 2020

page n° 1/2



Laboratoire Oenologique  
Départementale  
52 place Jean Moulin  
81600 Gaillac  
tél : 05 67 89 62 72  
laboratoire.oenologique@tarn.fr



Accréditation  
n° 1-0661  
Portée disponible  
sur www.cofrac.fr

DUFFAU Bruno  
DOMAINE DUFFAU  
915 ROUTE DE BARAT  
81600 GAILLAC

## RAPPORT D'ANALYSE DE VIN DESTINE A L'EXPORT N° 4 538 ANALYSIS REPORT FOR EXPORT N° 4 538

N° Echantillon : 201009075

Paramètre Designation of analysis	Méthode Method	Résultat Result	Code cofrac	Incertitude Uncertainty
Titre Alcoométrique Volumique - Alcoholic strength	I.R.T.F. - F.T.I.R.	10,26 % vol	***	0,14
Glucose Fructose - Glucose and Fructose	I.R.T.F. - F.T.I.R.	10,8 g/l	***	1,1
Titre Alcoométrique Total - Total Alcoholic strength		10,90 % vol		
Acidité totale - Total acidity	I.R.T.F. - F.T.I.R.	3,10 g/l H2SO4	***	0,19
Acidité totale - Total acidity	I.R.T.F. - F.T.I.R.	63,3 meq/l	***	3,8
Acidité volatile - Volatile acidity	I.R.T.F. - F.T.I.R.	0,35 g/l H2SO4	***	0,07
Acidité Volatile - Volatile acidity	I.R.T.F. - F.T.I.R.	7,14 meq/l	***	1,43
Anhydride sulfureux total - Total sulfur dioxide	Colorimétrie et spectrophotométrie automatisée - Colorimetry and spectrometry automatic	nondéteçté mg/l	***	11
Suppression - Overpressure	Aphrométrie - Aphrometry	5,35 bars	***	0,20
Acide sorbique - Sorbic acid	Entraînement à la vapeur et spectrophotométrie - Steam distillation and manual spectrophotometry	ABSENCE mg/l	***	14

**Sabine GARDA**  
OENOLOGUE  
Directrice du Laboratoire



Echantillon analysé N° 201009075 et Certificat de pureté et de libre vente

A Gaillac, le Vendredi 9 Octobre 2020

page n° 2/2

Echantillon remis par le producteur ou l'organisme mandaté pour le prélèvement.

Le résultat ne se rapporte qu'à l'échantillon soumis à l'analyse.

L'accréditation par la Section essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique du laboratoire pour les analyses couvertes par l'accréditation qui sont identifiées par un code \*\*\*.

La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

une annexe



Laboratoire Oenologique  
Départemental  
52 place Jean Moulin  
81600 Gaillac  
tél : 05 67 89 62 72  
laboratoire.oenologique@tarn.fr

## Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation

## Health certificate of purity, free sale and consumption

Annex to the report N° 4 538

N° Echantillon : 201009075

Vu l'habilitation de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 6/10/97, J.O. du 30/11/97), le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1/08/1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19/08/1921 et du 21/04/1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

L'appellation d'origine figurant à la désignation de l'expédition est celle relevée sur l'extrait du titre de mouvement délivré par la régie ; elle est confirmée par l'analyse de l'échantillon remis par l'expéditeur.

Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française. Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et de libre vente sur le territoire métropolitain de la République Française et pour l'exportation.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to food in agricultural products of french origin, intended for exportation, by decision of the Ministère de l'Economie et des Finances (arrêté du 6/10/97, J.O. du 30/11/97).

In the limit of the parameters analysed, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a product of good, honest, and commercial quality and fulfils all requirements of the law of August 1, 1905 on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

The regional appellation appearing in the shipment description is taken from the transportation certificate issued by the tax office ; it is confirmed by analysis of the sample delivered by the shipper.

The undersigned certifies that this product matches health conditions for its free trade on the national market for exportation.

### Référence fournie par le client :

#### Products designation

VIN BLANC, AOC GAILLAC METHODE ANCESTRALE 2019  
LOT DUF19BSS  
DOMAINE DUFFAU  
BRUT SANS SULFITES

### Expéditeur :

#### Shipper

DUFFAU Bruno  
DOMAINE DUFFAU  
915 ROUTE DE BARAT  
81600 GAILLAC

### Destinataire :

#### Destination

**Sabine GARDA**

OENOLOGUE  
Directrice du Laboratoire



A Gaillac, le Vendredi 9 Octobre 2020