

RAPPORT D'ANALYSES N°240613-04

Client : VIGNON Père et Fils

Date : 13/06/2024

Identification de l'échantillon : Les vignes goisses

Matrice : Vin effervescent

Analyses : Valeurs nutritionnelles INCO réalisées par un sous-traitant de l'IOC

Paramètres	Méthode	Résultats	Unité
Valeurs énergétiques	calcul	77	kcal/100mL
Valeurs énergétiques	calcul	323	kJ/100mL
Glucides dont sucres LQ=0.1	Calcul HPLC/RI	1.3 0.5	g/100mL g/100mL
Fructose LD=0.01 LQ=0.02	HPLC/RI	0.38	g/100mL
Glucose LD=0.01 LQ=0.02	HPLC/RI	0.09	g/100mL
Lactose LD=0.01 LQ=0.02	HPLC/RI	Non détecté	g/100mL
Maltose LD=0.01 LQ=0.02	HPLC/RI	Non détecté	g/100mL
Saccharose LD=0.01 LQ=0.02 dont polyols LQ=0.1	HPLC/RI HPLC/RI	Non détecté 0.6	g/100mL g/100mL
Glycérol LQ=0.01	HPLC/RI	0.58	g/100mL

Page1/2

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

RAPPORT D'ANALYSES N°240613-04

Paramètres	Méthode	Résultats	Unité
Lipides LQ=0.5 dont acides gras saturés LQ=0.10	gravimétrie GC-FID	<LQ <LQ	g/100mL g/100mL
Protéines LQ=0.2	Dumas	0.2	g/100mL
Fibres LQ=0.5	gravimétrie	<LQ	g/100mL
Sels LQ=0.005	calcul	<LQ	g/100mL
Sodium (Na) LD=0.0002 LQ=0.0005	Absorption atomique	<LQ	g/100mL
Cendres LQ=0.05	Calcination de l'extrait sec	0.10	g/100mL
Humidité	gravimétrie	97.3	g/100mL
Résidu sec	gravimétrie	1.7	g/100mL
Ethanol LQ=0.50	Distillation et densimétrie électronique	10.20	g/100mL

Céline HENRION-JEROME
Responsable laboratoire du site de Cormontreuil