



# Laboratoire **VECTOEUR**

EnrAnaReal5 V1

## **ATTESTATION D'ABSENCE DE CONTAMINATION DE L'AIR EN AMBIANCE DEDIEE AU MONDE VITIVINICOLE**

Attribuée au local :

<b>LOCAL EXPEDITIONS</b>	<b>FABRICATION FUTS</b>
<b>LOCAL FUTS OCCASION</b>	<b>PREPARATION FONDS</b>
<b>SECHOIRS N°1, 2, 3 ET 4</b>	<b>ATELIER PREPARATION BOIS</b>
<b>STOCKAGE COUVERT MERRAINS</b>	<b>MONTAGE FUTS</b>
<b>ECHAUDAGE</b>	<b>CHAUFFE</b>
<b>EXPEDITION AVEC BRUMISATEUR EN FONCTIONNEMENT</b>	

Proposée par la société :

**TONNELLERIE CADUS**

**Rue des Trois Noyers, 21550 LADOIX-SERRIGNY - France**

L'attestation est attribuée sur les bases suivantes :

En l'état, la recherche et le dosage des résidus organohalogénés, et en particulier des polyhaloanisoles (2,4,6-trichloroanisole, 2,3,4,6-tetrachloroanisole, pentachloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole), polyhalophénols (2,4,6-trichlorophénol, 2,3,4,6-tetrachlorophénol, pentachlorophénol, 2,4,6-tribromophénol) et du lindane n'ont pas permis de détecter des quantités susceptibles de générer un risque organoleptique et/ou alimentaire vis-à-vis des matériaux et produits sensibles stockés dans ce local.

**Précaution d'usage :** La recherche et le dosage des composés connus comme préjudiciables en environnement vinicole ont été menés selon des modes opératoires internes. Le prélèvement est effectué à l'aide de l'appareil Vectotrap. Les contaminants sont piégés sur une mousse de polyuréthane, selon une procédure interne. Les teneurs retrouvées en composés chimiques sont fonction des conditions aérologiques du local (température, hygrométrie, ventilation...), elles donnent une image instantanée. Les échantillons sont analysés en leur état de réception. Cette attestation se rapporte aux objets soumis à l'essai. Les données sont consignées dans le rapport d'essai référencé CA21040592-4 à 16 & CA21060819-1.

Date d'émission : 24/06/2021

Numéro d'attestation : AT210624\_01

Dr. Cédric COURTOIS  
Directeur Scientifique



Anne-Laure TOUREL  
Ingénieur Chimiste

