

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82

eloise.girard@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98

aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 02 octobre 2016

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis, rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Corton 2016 Moût blanc

Acidité totale	4.6	g/L H2SO4
pH	3.13	
Acide tartrique	5.60	g/L
Acide L-malique	3.60	g/L
Potassium	1.1	mg/L
Azote ammoniacal	26	mg/L NH4
Azote aminé	52	mg/L azote
Azote assimilable calculé	72	mg/L azote
Conseil	*	

Attention : Echantillon en fermentation.

L'analyse des sucres n'étant pas fiable, nous préférons ne pas vous rendre de résultats erronés et ne pas vous les facturer.

Carence en azote

Validé par
Eloïse GIRARD, Oenologue

