

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 21 septembre 2017

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT
14 bis, rue Pierre Joigneaux
21200 BEAUNE

Bourgogne FP F27 2017 Rouge

Degré alcoolique	13.70	% Vol
Glucose - Fructose	1.8	g/L
Degré probable calculé	13.80	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	5.1	g/L H2SO4
pH	3.37	
Acide tartrique	3.7	g/L
Acide L- malique	2.3	g/L
Potassium	1.3	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Degré alcoolique élevé. Suivre fin des sucres!
Revoir AT/pH en février pour gérer la probable désacidification

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5