

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 19 septembre 2021

Moulin-à-Vent 65HL 2021 Moût rouge

Sucres des moûts	193	g/L
Degré probable calculé	11.05	% Vol
Acidité totale	5.6	g/L H2SO4
pH	3.29	
Acide tartrique	5.4	g/L
Acide L-malique	5.4	g/L
Potassium	1.7	g/L
Azote ammoniacal	58	mg/L NH4
Azote aminé	89	mg/L azote
Azote assimilable calculé	134	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct

Carence en azote. Prévoir apport de nutriments.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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