

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië 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 20 septembre 2021

Moulin-à-Vent BEAUJOLAIS CUVE F1 2021 Moût rouge

Sucres des moûts	182	g/L
Degré probable calculé	10.40	% Vol
Acidité totale	5.1	g/L H2SO4
pH	3.28	
Acide tartrique	5.9	g/L
Acide L-malique	4.3	g/L
Potassium	1.5	g/L
Azote ammoniacal	38	mg/L NH4
Azote aminé	42	mg/L azote
Azote assimilable calculé	72	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