

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82
eloise.girard@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 30 septembre 2016

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

Pommard 2016 Moût rouge

Sucres des moûts	219	g/L
Degré probable calculé	12.50	%Vol
Acidité totale	3.2	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.47	
Acide tartrique	4.40	g/L
Acide L-malique	3.40	g/L
Potassium	1.2	mg/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 80 g/p d'acide tartrique.
A suivre au bilan fin FA.

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



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