

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91
elodie.leger@terrelis.com

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

Emis le 07 octobre 2019

ASSEMBLAGE 300 + 500P 2019 Rouge

Degré alcoolique	13.65	% Vol
Glucose - Fructose	8.8	g/L
Degré probable calculé	14.15	% Vol
Acidité volatile	0.64	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	3.6	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.78	
Acide tartrique	3.6	g/L
Acide L- malique	0.1	g/L
Potassium	1.1	g/L
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile très élevée!

Voir ensemble rapidement pour mise en place d'un levain!

Equilibre acide faible. Voir acidification 200 g/p d'acide tartrique.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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