

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91
elodie.leger@terrelis.com

SAS François PARENT
1 place de l'Europe
21630 POMMARD

Emis le 14 octobre 2020

Corton-Charlemagne 2019 Blanc

Acidité volatile	0.45	g/L H2SO4
SO2 libre	22	mg/L
SO2 total	76	mg/L
CO2	880	mg/L
Fer	<0.6	mg/L
Cuivre	0.10	mg/L
Protéines	PRESENCE	
Essai de collage	*	

Teneur en acidité volatile correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p

Remonter la teneur en CO2 à 1000-1100 mg/L

Teneurs en fer et cuivre correctes

Collage : 20 g/p Casei plus (incorporation raccord de colle) + 40 g/p Microcol alpha (1-2 jours après)

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

