

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 16 septembre 2020

Bourgogne 10 CUVE F2 2020 Rouge

Degré alcoolique	13.65	% Vol
Glucose - Fructose	0.3	g/L
Degré probable calculé	13.65	% Vol
Acidité volatile	0.35	g/L H2SO4
Acidité totale	5.0	g/L H2SO4
pH	3.40	
Acide tartrique	3.9	g/L
Acide L- malique	1.5	g/L
Potassium	1.1	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- correct. A suivre cet hiver pour éventuelle désacidification

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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