

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié PREVOT 06.81.94.75.98

aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91

elodie.pinchaux@terrelis.com

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Emis le 04 décembre 2020

Gevrey-Chambertin C2 2020 Rouge

Degré alcoolique	14.55	% Vol
Glucose - Fructose	0.2	g/L
Acidité volatile	0.43	g/L H2SO4
Acidité totale	4.6	g/L H2SO4
pH	3.29	
Fermentation malolactique	1/4 faite	
SO2 libre	7	mg/L
SO2 total	25	mg/L
CO2	870	mg/L

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide tendu. Voir désacidification 200 g/p de bicarbonate de potassium

Suivre FML

Teneurs en SO2 +/- correctes

Teneur en CO2 correcte. A préserver.

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

