

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchaux@terrelis.com

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

Emis le 20 septembre 2021

Moulin-à-Vent BEAUJOLAIS CUVE F2 2021 Moût rouge

Sucres des moûts	206	g/L
Degré probable calculé	11.75	% Vol
Acidité totale	5.0	g/L H2SO4
pH	3.38	
Acide tartrique	5.9	g/L
Acide L-malique	3.7	g/L
Potassium	1.8	g/L
Azote ammoniacal	124	mg/L NH4
Azote aminé	67	mg/L azote
Azote assimilable calculé	164	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Légère carence en azote. Prévoir apport de nutriments

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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