

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 04 novembre 2022

CHANLINS 2022 Rouge

| | | |
|---------------------------|----------|-----------|
| Glucose - Fructose | 0.2 | g/L |
| Acidité volatile | 0.48 | g/L H2SO4 |
| Acidité totale | 3.5 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.62 | |
| Fermentation malolactique | terminée | |

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p fin novembre + 10 cL/p fin décembre

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

