

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

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

Emis le 20 septembre 2023

REAS F25 2023 Rouge

| | | |
|---------------------------|-------------|-----------|
| Degré alcoolique | 13.00 | % Vol |
| Glucose - Fructose | 3.2 | g/L |
| Degré probable calculé | 13.15 | % Vol |
| Acidité volatile | 0.33 | g/L H2SO4 |
| Acidité totale | 4.5 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.78 | |
| Acide tartrique | 3.5 | g/L |
| Acide L- malique | 2.2 | g/L |
| Potassium | 1.9 | g/L |
| Fermentation malolactique | non débutée | |
| Conseil | * | |

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours
Equilibre acide faible. Voir acidification 200 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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