

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 27 septembre 2023

REAS 50SP 2023 Rouge

Degré alcoolique	14.00	% Vol
Glucose - Fructose	0.1	g/L
Degré probable calculé	14.05	% Vol
Acidité volatile	0.34	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	4.4	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.69	
Acide tartrique	3.0	g/L
Acide L- malique	2.0	g/L
Potassium	1.6	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide faible. Voir acidification 150 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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