

RAPPORT D'ANALYSES n°87217

Preignac le 12/09/2022

N° Enreg.	Référence Echantillon	Matrice	Mill.	Ajout SO2 (g/hl)	degré potentiel (%)	Sucres réducteurs (g/L)	AVC (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	az. ammoniacal NH3 (mg/L)	Alpha- aminé (mg/L)	Azote assimilable (mg/L)
220912 392	C17	Moût rouge	2022		14.74	258		3.48	40	64	104
220912 393	C15	Moût rouge	2022		14.58	255		3.65	48	87	135
220912 394	C16	Moût rouge	2022		14.68	257		3.64	49	89	138

Degré en puissance calculé sur 17.5 g pour les vins rouges, sur 18 g pour les vins liquoreux et sur 16.5 g pour les vins blancs et rosés

Le choix des paramètres analytiques demandés (SO2 total, Acide sorbique, Fer....), ainsi que les renseignements utiles à toute interprétation (AOC, Millésime....) sont sous la responsabilité du client. En absence de ces informations , l'oenologue ne peut être tenu pour responsable quant à l'interprétation des résultats.

Henri BOYER Oenologue

