



œnoconseil

LAROCHE
ANALYSES - CONSEILS - PRODUITS ŒNOLOGIQUES

196, Chemin Rivière de la Cour - LE BOIS D'OINGT
69620 VAL D'OINGT
TÉL. : 04 74 71 70 35 FAX. : 04 74 71 83 98

EUROL au capital de 10 000 €
RCS Villefranche-Tarare 484 232 988 - APE : 7120B

L'échantillon, ses données et ses informations ont été fournis par le demandeur

Date de Réception : 03/08/2020

Date d'Analyse : 03/08/2020

Code Client : 3 911

Blanc 2014

M. Brieg CLODORE

70 Rue du Pinet

69380 CHARNAY

Analyses au Détail

Rapport N 13 248

PAGE: 1

N° Cuve : FUT2014 Caractéristiques MISE N° Echantillon : 27 985

| Parametres | Résultats | Unité de mesure | Interprétation |
|---|--------------|-------------------------------------|---------------------|
| Titre Alcoométrique Volumétrique (Méthode : IRT) | 13,98 | %vol | |
| pH (Méthode : IRTF) | 3,52 | | |
| Acidité Totale (Méthode : IRTF L02) | 4,15 | g/l H ₂ S O ₄ | |
| Acidité Volatile (Méthode : IRTF) | 0,51 | g/l H ₂ S O ₄ | |
| Acide Malique (Méthode : IRTF) | 0,01 | g/l | |
| Acide Lactique (Méthode : IRTF) | 2,75 | g/l | |
| Glucose/Fructose (Méthode : IRTF) | 0,54 | g/l | |
| Dioxyde de Soufre Total (méthode : Flux Séquen) | 17 | mg/l | < 18 |
| CO ₂ (Méthode : Van Slyke) | 1100 | mg/l | |
| Recherche des protéines (Méthode : Blouin et Gil) | 4 | | Très Forte présence |
| Tenue à l'air | 4 | | oxydation |
| Dioxyde de Soufre Libre (Méthode : Iodométrie) | 11 | mg/l | |
| % de fermentation malo-lactique (Méthode : calc) | 100 | % | |
| | | | |
| | | | |

*Coller à raison de 50 g/hl de bentonite microcol alpha
A voir ensemble si besoin pour préparation du vin à la mise*