



Enviado el: 16 de 08 de 2016

Para: Colegio Enología CLM

Asunto: Analítica

ANÁLITICA DE VARIEDADES DE UVA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	EXP
Baume	10.60	8.8	9.0	9.2	8.6	9.4						9.8	
Gluco/fructo													g/l
Ac. Total													g/l
Ph	3.17	2.82	2.90	2.84	2.90	2.90						3.1	
Densidad													g/l
Ac. Malico													g/l
Ac. Tartarico													g/l
Alpha Amino													mg/l
N Amoniaco													mg/l
Potasio													
Amonio													
Alpha Amino N													
N Asimilable Total													
Ac. Glucónico													g/l
Ac. Volatil													g/l
Glicerol													g/l

OBSERVACIONES

Nº.- 1, Chardonnay
Nº.- 2, Souv. Blanc
Nº.- 3, Pinot Noir
Nº.- 4, Viognier
Nº.- 5, Verdejo
Nº.- 6, Moscatel

Nº.- 7, Tempranillo
Nº.- 8, Merlot
Nº.- 9, Syrah
Nº.- 10, Airén
Nº.- 11, Macabeo
Nº.- 12, Otras

NOTAS: VARIAS DE, PRODUCCION, ESTADO, ETC:

Analítica Zona centro.- Retraso de 10-15 días