



Enviado el: 22 de agosto de 2016

Para: Colegio Enología CLM

Asunto: Analítica

ANALÍTICA DE VARIEDADES DE UVA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	EXP
Baume	12.0	9.50		9.20	9.60	11.5						11.00	
Gluko/fructo													g/l
Ac. Total	8.95	12.30				10.53							g/l
Ph	3.3	3.21		2.87	2.91	3.12						3.12	
Densidad													g/l
Ac. Malico													g/l
Ac. Tartarico													g/l
Alpha Amino													mg/l
N Amoniacal													mg/l
Potasio													
Amonio													
Alpha Amino N													
N Asimilable Total													
Ac. Glucónico													g/l
Ac. Volatil													g/l
Glicerol													g/l

12.-Gewuztraminer

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, Syrach
Nº.- 10, Airén
Nº.- 11, Macabeo
Nº.- 12, Otras

NOTAS: VARIAS DE, PRODUCCION, ESTADO, ETC:

Analítica :: Zona de Villarrobledo-Tomelloso Socuéllamos.