



Enviado el: 30 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	12.8	12.2	12.2		10.6	11.00						11.8	
Gluco/fructo													g/l
Ac. Total													g/l
Ph	3.17	3.05	3.09		3.12	2.92						3.25	
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

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:

En la Zona de Villarrobledo- Socuellamos la estimacion es de 10 % más. El inicio final de semana.