



Enviado el: 31 de SEPTBRE 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				11.8	13.	12.8				
Glucu/fructo													g/l
Ac. Total													g/l
Ph			3.14				3.25	3.29	3.14				
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:

Cb. Sauvignon.---11.4 y 2.99.

Garnach .-----11.2 y 2.96.

Cab. Franc.-----11.4 y 3.21.

INICIO DE LOS TINTO SEMANA DEL 8-14.