



Enviado el: 14 de septiemb 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												11.40	
Gluco/fructo													g/l
Ac. Total												6.23	g/l
Ph													
Densidad													g/l
Ac. Malico													g/l
Ac. Tartarico													g/l
Alpha Amino													mg/l
N Amoniacal													mg/l
Potasio												760	
Amonio													
Alpha Amino N													
N Asimilable Total													
Ac. Glucónico												0.00	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: garnacha tintorera zona de alpera