



EARL DOMAINE DEPRADE-JORDA
Chemin de la Petite Gabarre

66690 SOREDE

Tél. +33(0)4 68 34 64 45 - Fax. +33(0)4 68 34 44 99
E mail: analyses@labo-riere.com

N°75 M

Oenologue Conseil:

COLL Patrice, Oenologue

Perpignan le 06 mars 2020

Page : 1/1

Bulletin de travail

Mesuré le	SIEQ	N° cuve	Vol. hl	Qualité	Cc u	Etat	Ex cuve	MV. Intf	Alc Intf % vol	SF G/R. Intf %/vol	Alc. Tol. F R (H ₂ SO ₄) %/vol	AT Intf R (H ₂ SO ₄) %/L	Ac. Ac. E R (H ₂ SO ₄) %/L	SO ₂ L mg/L	SO ₂ T mg/L	pH Intf	Ac mal E %/L	Ac lact E %/L	Fer mg/L	Niu Nit mg/L	IC	DO 420 mm	DO 520 mm	CO ₂ Intf mg/L	Cu H mg/L
06/03/2020	200306200	BLLE	75CL	AOP RIVESALTES GRENAT 2019 L02.03.20 F3PD 15H46	1			1.0224	16.56	91.5	22.00	2.96	0.34	21	98	3.94	2.10	0.26	1.6	0.21	8.94	3.700	5.240	151	<0.25

Bcp de fruit, bon, vnd

ok avec notation de labo

Code couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc, 4=taille, 5=Rameto, 6=Ambré, Essai de tenue au froid: 0=bon, 1=mauvais, Exces Fer: -=absence, +=présence, Test proietique: --bon, +=mauvais, ++=très mauvais

NB1: Les études de clarification et ou de stabilisation ne sont valables que pendant 8 à 10 jours selon les conditions de stockage des vins. Au delà, il est préférable de réaliser une autre étude. Le moindre changement peut modifier les doses prescrites. Les tests réalisés, comme les tenues au froid (TF), ne sont qu'une évaluation du risque de précipitation et ne sont valables dans les conditions d'essai au laboratoire sur un échantillon d'origine. NB2: Les commentaires et les analyses sensorielles sont sous la responsabilité de l'oenologue conseil du client. Les échantillons ont été fournis par le demandeur. NB3: Cette analyse ne permet pas d'établir la conformité du produit.