

Cuvée Tradition

Analyse fin de tirage

Tirage 2019

Lot : 1-19-B

TAV (% Vol)	12.37
Acidité totale (g (H ₂ SO ₄) / L)	4.0
PH	3.03
Acidité volatile (g (H ₂ SO ₄) / L)	0.21
Glucose + Fructose (g / L)	< 1
SO ₂ total (mg / L)	41
Acide malique (g / L)	< 0.2
Surpression 10°C (bar)	5.4
Surpression 20°C (bar)	7.4