

VIGNE & VIN CONSEIL

ANALYSE DE MISE EN BOUTEILLES

Ce suivi comprend :

- le degré alcoolique,
- le sucre,
- l'acidité totale,
- le pH,
- l'acidité volatile,
- la fermentation malolactique,
- le SO₂ libre,
- le SO₂ total,
- les protéines (sur blancs et rosés),
- le cuivre,
- le fer,
- la turbidité,
- le CO₂,



Et bien entendu des dégustations et des conseils personnalisés

CONTACT

1846 D906, Pontanevaux
71570 La Chapelle-de-Guinchay

03 85 36 81 23 – 07 87 75 90 92

vigne-et-vin@vigne-et-vin.com