

Taula I. Resultats dels controls de maduració 1, 2 i 3 (2020)

Varietat	Pes 100 baies			°Brix (T=20°C)			Grau alcohòlic probable (GAP)			Acidesa total sulfúrica (ATS)			pH		
	g			% sacarosa m/m			% etanol V/V			g H ₂ SO ₄ /L					
Data	20200728	20200804	20200811	20200728	20200804	20200811	20200728	20200804	20200811	20200728	20200804	20200811	20200728	20200804	20200811
Chardonnay EA	125,20	176,00	153,56	15,35	19,10	20,94	8,31	10,80	12,01	10,17	6,25	5,56	2,84	3,09	3,21
Chenin EA		91,80	101,26		17,00	19,54		9,39	11,07		7,91	4,24		3,02	3,04
Incrocio EA		116,88	115,13		15,30	20,10		8,27	11,47		10,39	7,06		2,77	3,08
Garnatxa EA			154,55			18,57			10,46			4,89			3,02
Macabeu EA vell		154,02	158,18		20,11	14,40		11,47	7,69		5,39	8,38		3,26	2,95
Macabeu EA nou			141,48			17,27			9,59			4,26			3,01
Merlot EA vell		119,67	131,91			18,74			10,53			4,75			3,27
Merlot EA nou			110,04			18,47			10,39			7,50			3,01
Moscatell gra petit EA	165,50	187,63	180,47	16,55	8,20	23,00	9,10	4,80	13,45	7,28	14,63	4,36	2,91	2,58	3,53
Syrah EA		168,70	170,29		17,00	20,04		9,39	11,40		6,54	4,61		3,09	3,28
Ull de llebre negre EA		211,82	220,51		19,70	19,99		11,21	11,40		5,19	4,56		3,18	3,36
Ull de llebre Blanc EA			152,68			21,17			12,22			4,51			3,15