

Tel : _____ Mail : _____

RAPPORT D'ANALYSE DE SARMENTS DE VIGNE

IDENTIFICATION ECHANTILLON

DOSSIER 18-xxxx

Parcelle : Plan
Domaine :

Cépage : Merlot
P-Greffe : SO4
Clone :

Stade phénologique : Sarment
Infos :

Numéro : 1

Date de prélèvement : 06/11/18

Date de réception : 06/11/18

Date d'analyse : 13/11/18

NOMBRE DE SARMENTS LIVRES : 30

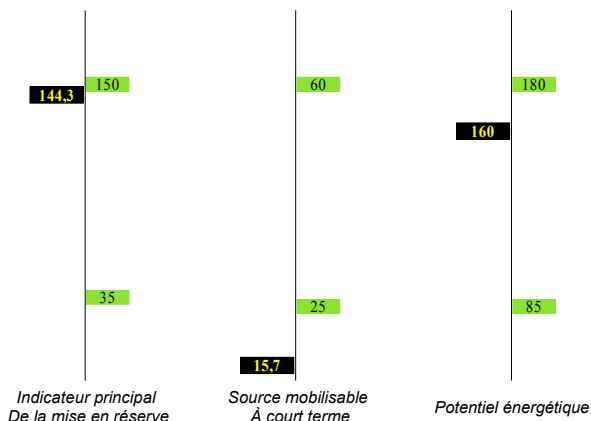
MATIERE SECHE :

POIDS FRAIS DE 100 SARMENTS (g) :

POIDS SEC DE 100 SARMENTS (g) :

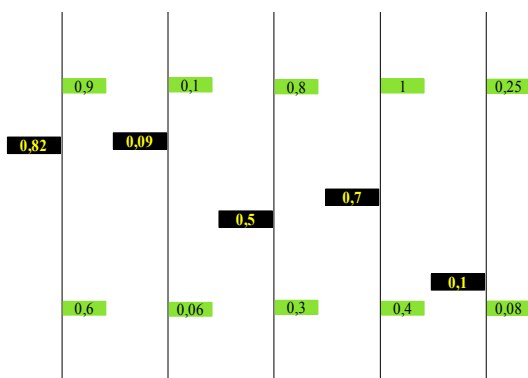
POTENTIEL GLUCIDIQUE ‰ matière sèche

Amidon	Sucres solubles	Sucres totaux
144	16	160



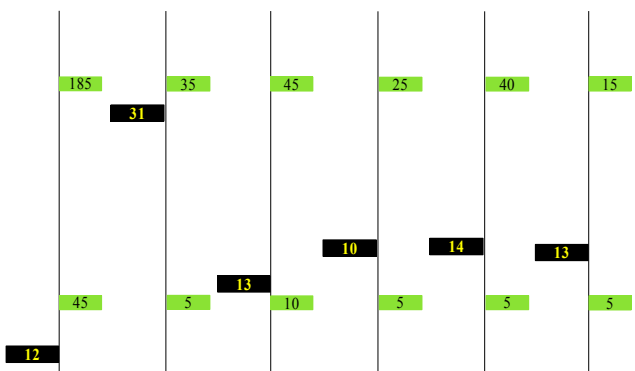
ÉLÉMENTS MAJEURS ‰ matière sèche

Azote	Phosphore	Potassium	Calcium	Magnésium
N	P	K	Ca	Mg
0,82	0,09	0,5	0,7	0,1



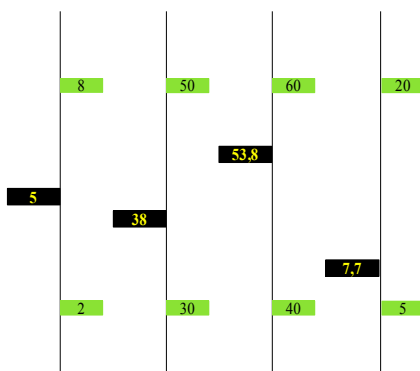
OLIGO ÉLÉMENTS ppm / matière sèche

Sodium	Fer	Manganèse	Cuivre	Zinc	Bore
Na	Fe	Mn	Cu	Zn	B
12	31	13	10	14	7



RATIOS AGRONOMIQUES

K/ Mg	K / (K+Ca+Mg) %	Ca / (K+Ca+Mg) %	Mg / (K+Ca+Mg) %
5	38	53,8	7,7



Notes :

ELEMENTS en % de matière sèche :

Les résultats sont exprimés en concentration, soit en g /100g.

RATIOS AGRONOMIQUES :

Les ratios expriment le poids de chaque élément par rapport aux autres, dans l'équilibre nutritionnel de la plante.

En vert : limites usuelles de variation. Ces sont les plages dans lesquelles les résultats sont le plus fréquemment situés.

En rouge : bornes. Ces valeurs dépassées traduisent un risque élevé de carence/toxicité ou de déséquilibre.

Les valeurs 0 correspondent à une mesure inférieure à la limite de quantification de la méthode d'analyse.