

3F EXPERT: PARAMETRES PHYSICO-CIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES DU SOL

IDENTIFICATION ÉCHANTILLON

Parcelle : [REDACTED]

Code parcelle :

Exploitant : [REDACTED]

DOSSIER [REDACTED]

Culture : CULTURE FRUITIERE

Cépage :

Porte-greffe :

Clone :

NUMERO 1

Profondeur de prélèvement:

Commentaires:

MÉTHODES D'ANALYSE :

- Cations majeurs et oligo-éléments par extraction solide/liquide par acétate d'ammonium en présence d'EDTA puis dosage par MP.
- Autres paramètres : Proche infra-rouge ou méthode de référence.
- Extraction solide/liquide - Cytométrie en flux.

Date de prélèvement : 30/11/2023

Date de réception : 05/12/2023

Date d'analyse : 20/12/2023

Les échantillons ont été fournis par le demandeur

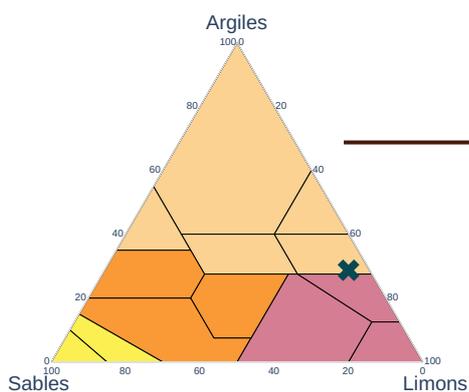
Certificat émis le : 12/01/2024

Sous la responsabilité de :

Marie NOTARIANNI

Ingénieure Agronome-Oenologue

1. PHYSIQUE DU SOL



Argiles	28.7 %
Limons fins	30.1 %
Limons grossiers	35.5 %
Sables fins	4.8 %
Sables grossiers	0.9 %

Caractéristiques du sol:

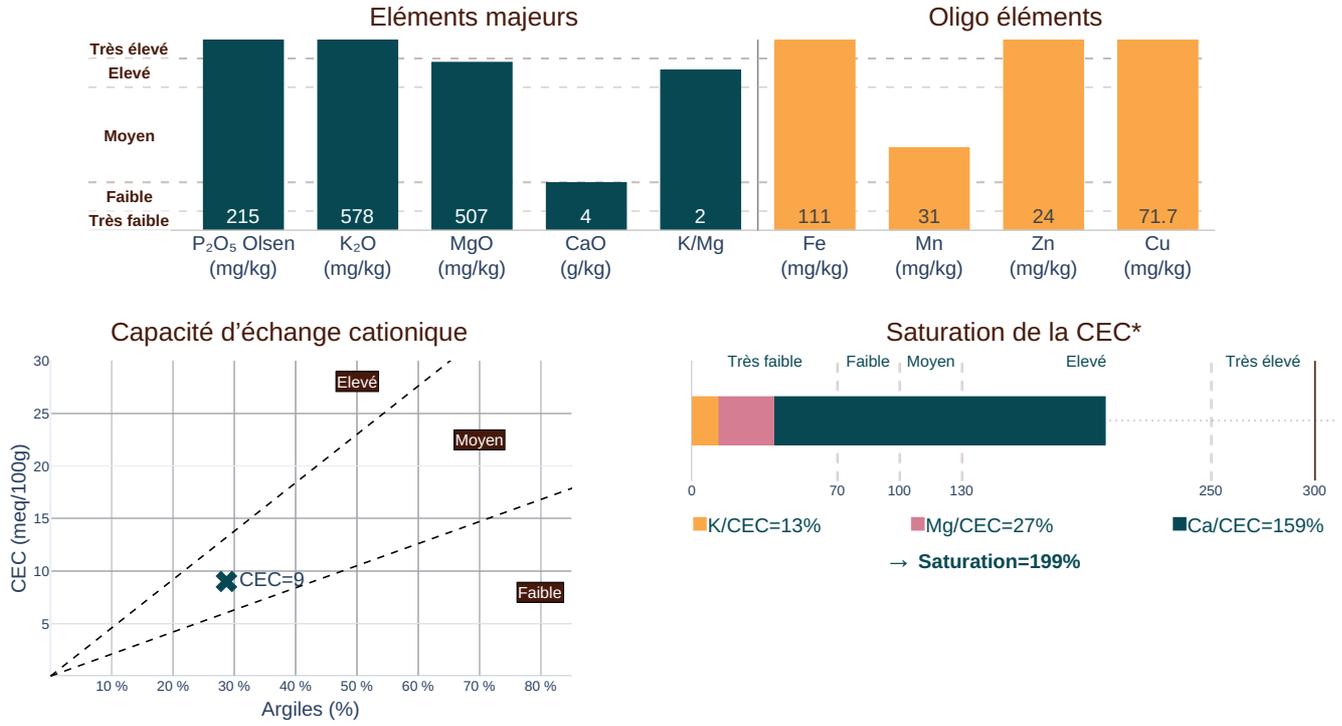
Texture: **limon argileux fin.**

IB = 1.39 : sol non battant.

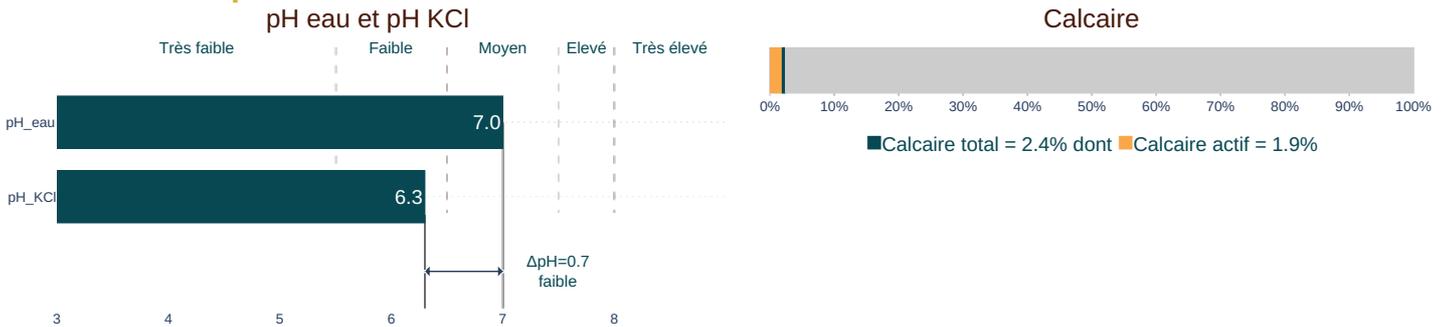
Refus = 0.0

2. CHIMIE DU SOL

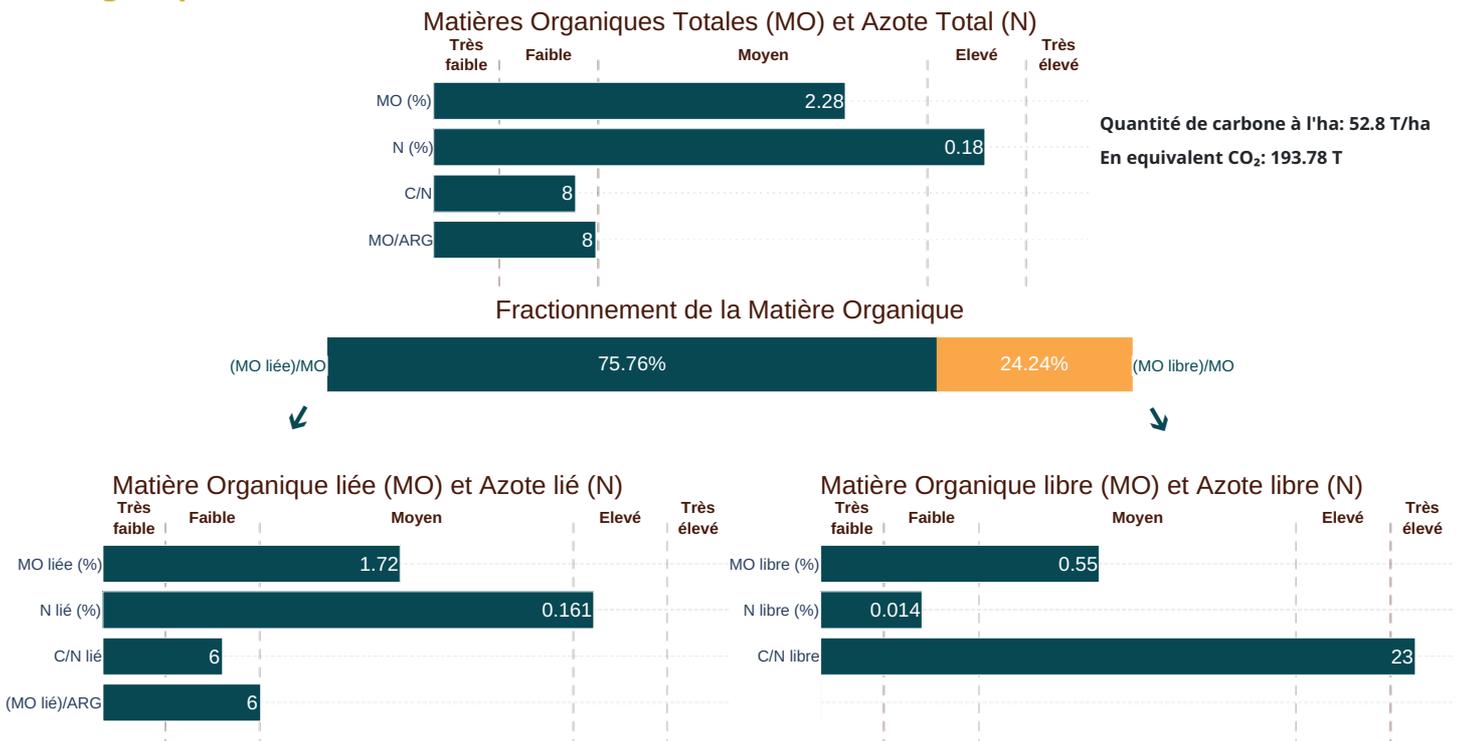
2.1 Réserve minérale du sol



2.2 Etat acido-basique



2.3 Etat organique du sol



* CEC: la capacité d'échange cationique

