

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES
DU CABERNET FRANC**

Laboratoire
de Touraine
œnologie

Prélèvements du 26 septembre 2016

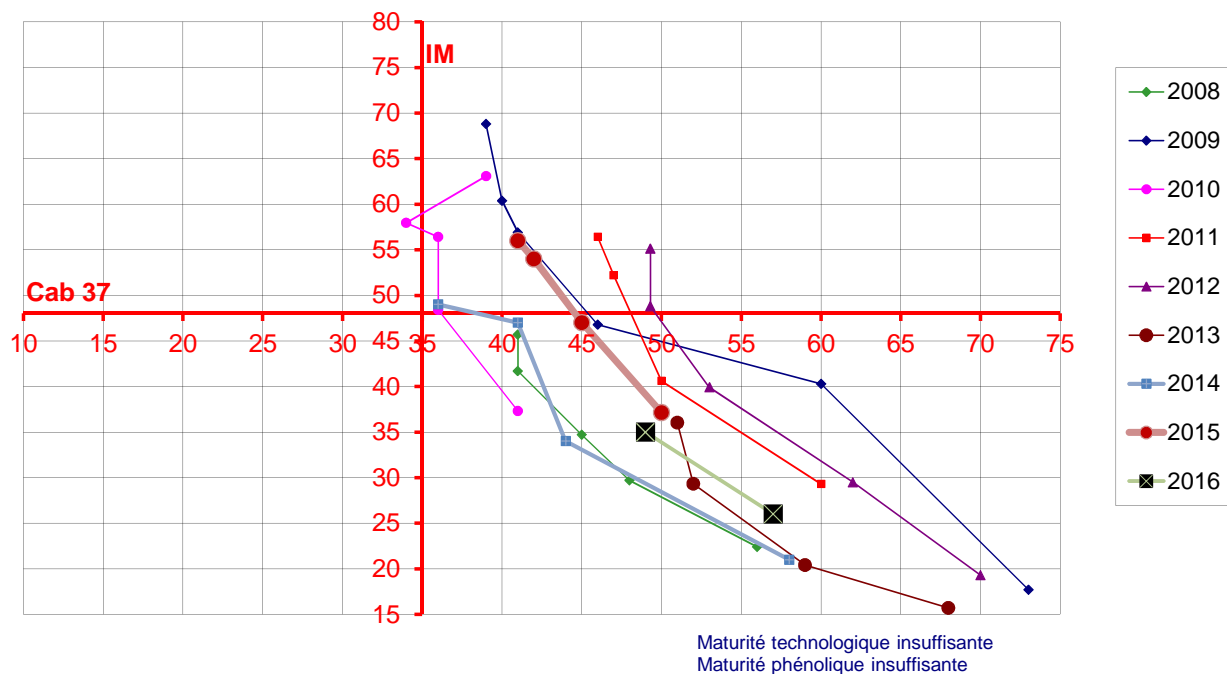
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	203	12,0	3,13	5,2	39	1,003	5,23	39	0	221
	CRAVANT LES COTEAUX	251	203	12,1	3,14	5,0	41	0,899	6,73	57	0	200
	VERON	252	195	11,6	3,11	5,6	35	0,919	5,53	47	0	204
	CHINON	253	189	11,3	3,09	5,5	34	1,112	5,52	36	0	217
	SAZILLY	254	196	11,6	3,33	5,6	35	0,814	4,41	41	0	297
REGION DE BOURGUEIL	LIGRE	255	183	10,9	3,12	5,5	33	0,796	4,92	48	0	225
	INGRANDES	201	201	12,0	3,34	5,0	40	0,793	4,49	43	0	279
	RESTIGNE	202	177	10,5	3,17	8,0	22	0,669	5,21	59	0	285
	BENAIIS	203	188	11,2	3,13	6,0	32	0,891	6,00	52	0	216
	BOURGUEIL	204	190	11,3	3,18	5,4	35	0,696	4,49	50	0	256
REGION DE SAINT NICOLAS	LA FORET	205	187	11,1	3,14	6,1	31	0,943	5,72	47	0	270
	CHEVRETTE	206	186	11,0	3,20	5,2	36	0,607	4,50	57	0	283
	LA TAILLE	207	186	11,0	3,21	5,1	36	0,714	5,31	57	0	234
	COTEAU	208	174	10,4	3,09	5,6	31	0,685	4,97	56	0	275
	FONDIS	219	194	11,5	3,20	5,1	38	0,901	5,00	42	0	245
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc :			190	11,3	3,17	5,6	35	0,829	5,20	49	0	247

(*) : Méthode ITV France, (**) : Composés Phénoliques Totaux, (***) : C'est la contribution des tanins de pépins aux polyphénols totaux. Il correspond à la maturité polyphénolique de la baie de raisin; il décroît quand la maturité augmente.

Note : le degré est calculé sur la base de 16.83 g de sucres pour 1 degré d'alcool produit. Ce rendement est théorique. Dans la réalité, il peut varier en fonction de nombreux paramètres : type de vinification, levure, etc...

Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37

Bonne maturité technologique
Bonne maturité phénolique



Erwan LOAEC
œnologue
Responsable Technique

Dominique TERRAY,
œnologue
Chef de Service

Etienne CARRE,
œnologue
Directeur de Laboratoire