

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES
DU CABERNET FRANC**

Laboratoire
de Touraine
Œnologie

Prélèvements du 19 septembre 2016

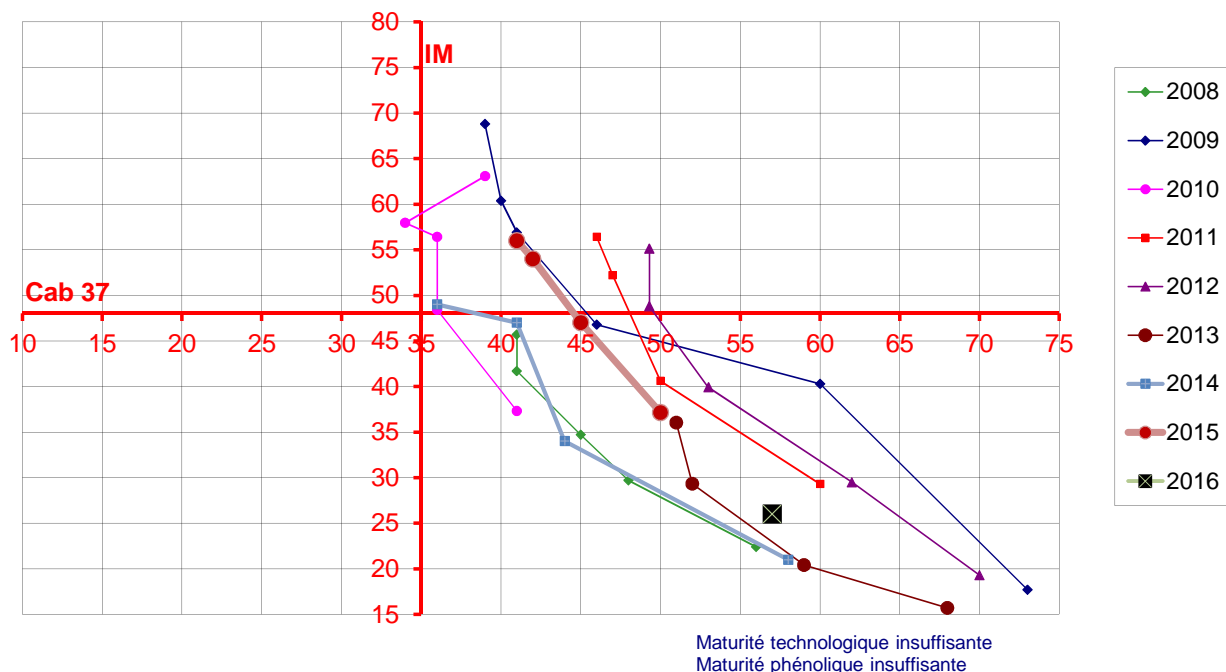
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D'prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	181	10,7	3,00	6,1	29	0,946	5,13	41	97	236
	CRAVANT LES COTEAUX	251	183	10,9	3,08	5,7	32	0,899	6,57	56	86	236
	VERON	252	167	9,9	2,93	7,3	23	0,695	5,39	59	59	211
	CHINON	253	168	10,0	2,99	6,1	27	0,780	4,99	50	86	201
	SAZILLY	254	177	10,5	3,15	7,2	25	0,653	4,49	53	101	282
REGION DE BOURGUEIL	LIGRE	255	162	9,6	2,97	7,1	23	0,580	4,64	60	39	240
	INGRANDES	201	178	10,6	3,11	6,4	28	0,711	5,14	56	59	266
	RESTIGNE	202	152	9,1	3,00	10,4	15	0,526	5,77	71	87	244
	BENAIIS	203	161	9,6	2,96	7,8	21	0,657	6,34	67	27	191
	BOURGUEIL	204	162	9,6	3,02	6,8	24	0,577	4,71	61	71	246
REGION DE SAINT NICOLAS	LA FORET	205	177	10,5	3,12	5,7	31	0,804	5,80	56	133	240
	CHEVRETTE	206	185	11,0	3,19	5,1	36	0,753	4,74	49	76	283
	LA TAILLE	207	167	9,9	3,08	5,8	29	0,722	5,04	54	74	232
	COTEAU	208	155	9,2	3,03	6,3	25	0,538	4,41	61	63	260
	FONDIS	219	163	9,7	3,06	6,3	26	0,717	5,71	60	91	228
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc :			169	10,0	3,05	6,7	26	0,704	5,26	57	77	240

(*) : 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