

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES
DU CABERNET FRANC**

Laboratoire
de Touraine
Œnologie

Prélèvements du 17 Octobre 2016

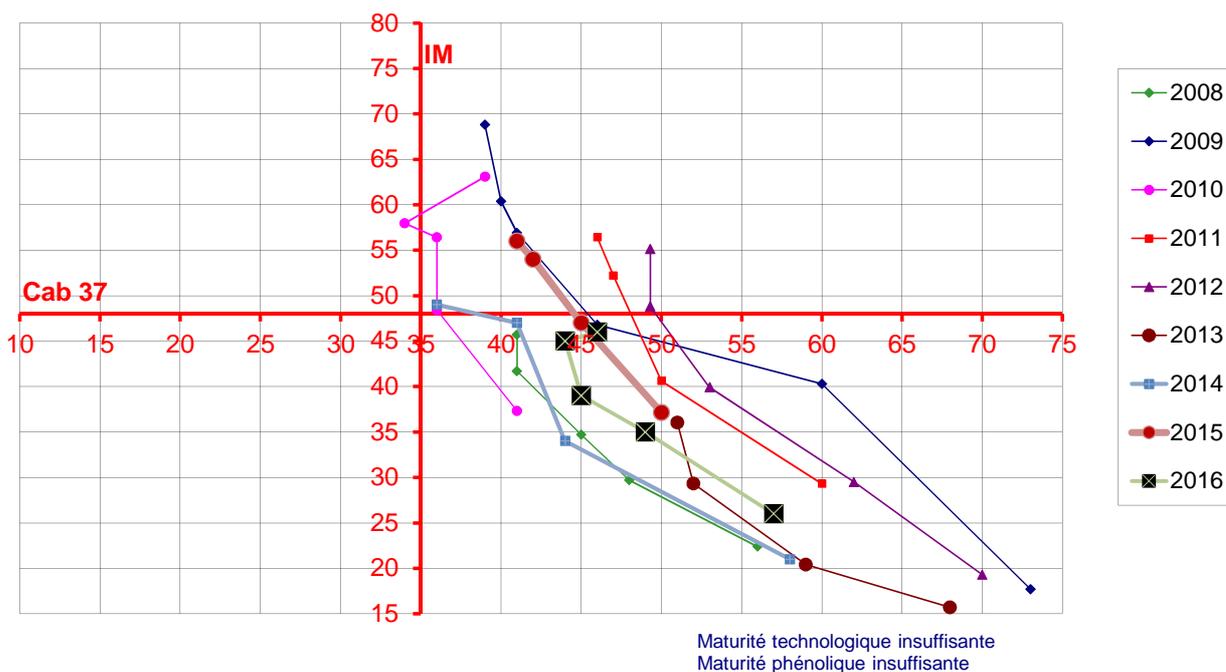
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D'prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	VERON	252	216	12,8	3,29	4,4	49	1,105	5,47	35	100	256
	SAZILLY	254	218	12,9	3,37	5,0	43	0,693	4,73	53	127	259
	LIGRE	255	217	12,9	3,31	4,6	47	1,027	5,25	37	71	255
REGION DE BOURGUEIL	BENAISS	203	207	12,3	3,25	4,8	44	0,998	5,36	40	68	239
REGION DE SAINT NICOLAS	CÔTEAU	208	193	11,5	3,27	4,3	45	0,490	4,47	65	88	277
Moyenne des 5 échantillons de Cabernet Franc :			210	12,5	3,30	4,6	46	0,862	5,05	46	91	257

(*) : 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