

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Laboratoire
de Touraine
œnologie

Prélèvements du 4 septembre 2017

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baïes	CPT (**) g / kg baïes	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baïes
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	192	11,4	3,18	5,1	38	0,934	5,30	44	150	247
	CRAVANT LES COTEAUX	251	173	10,3	3,12	4,4	39	0,922	5,74	49	144	217
	VERON	252	195	11,6	3,19	6,0	32	1,104	6,08	42	160	249
	CHINON	253	194	11,5	3,32	4,8	41	1,210	5,44	29	198	207
	SAZILLY	254	172	10,2	3,25	6,3	27	0,809	4,61	44	196	269
	LIGRE	255	193	11,5	3,19	5,5	35	0,828	5,38	51	99	244
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	189	11,2	3,20	5,7	33	0,904	5,33	46	147	238
	RESTIGNE	202	176	10,5	3,29	5,4	32	0,882	4,43	36	169	259
	BENAIIS	203	190	11,3	3,17	5,2	37	0,959	6,51	53	75	228
	BOURGUEIL	204	187	11,1	3,26	5,1	36	0,750	5,18	54	142	275
	LA FORET	205	186	11,1	3,26	4,5	42	1,071	5,50	38	196	225
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	180	10,7	3,15	5,0	36	0,839	5,75	53	91	250
	LA TAILLE	207	184	10,9	3,33	5,0	37	0,981	5,09	38	187	274
	COTEAU	208	192	11,4	3,29	4,7	41	0,956	6,05	49	120	261
	FONDIS	219	194	11,5	3,38	4,5	43	0,982	5,22	40	206	226

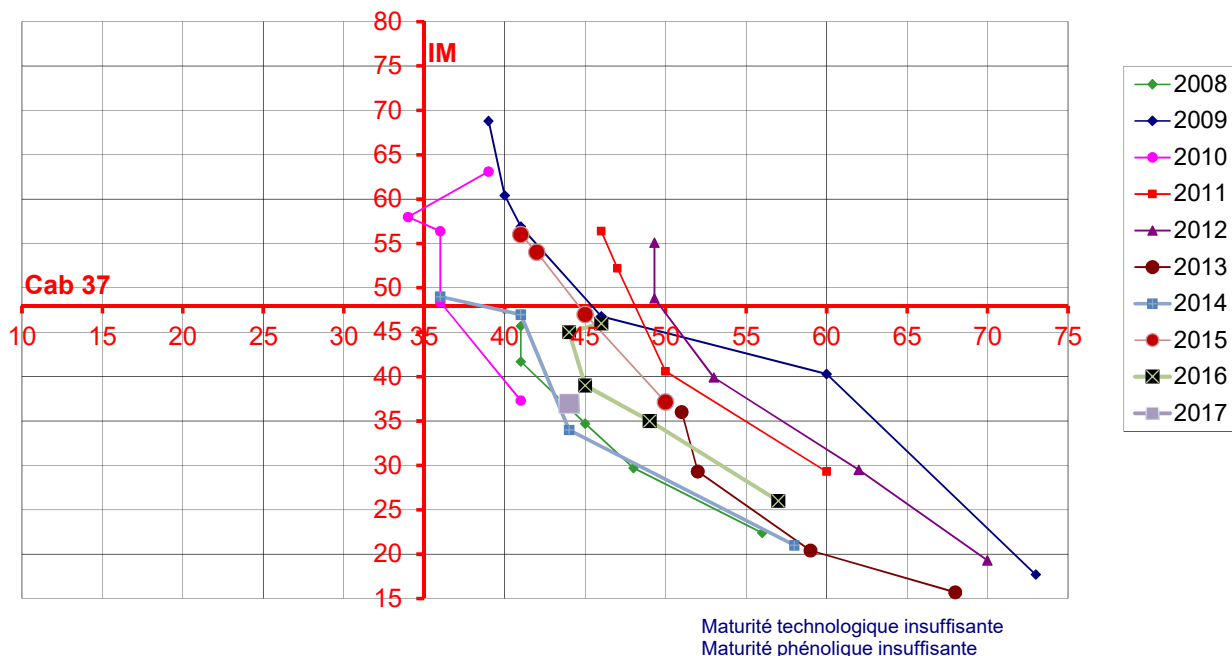
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : **187 11,1 3,24 5,1 37 0,942 5,44 44 152 245**

(*) : 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 Pôle œnologie

Dominique TERRAY,
œnologue

Etienne CARRE,
œnologue