

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

LABORATOIRE  
DE TOURAINE  
OENOLOGIE

Prélèvements du 03 septembre 2018

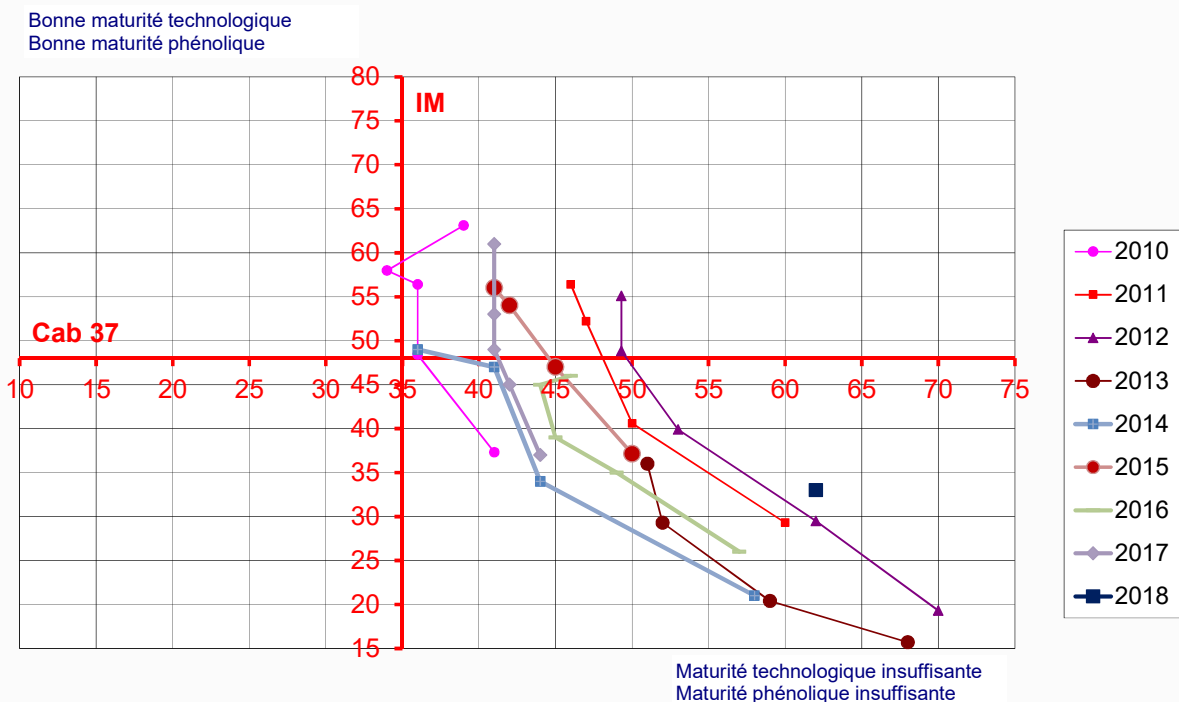
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	204	12,1	3,08	4,9	42	1,051	7,10	53	124	195
	CRAVANT LES COTEAUX	251	171	10,2	3,00	4,9	35	0,765	6,76	64	108	232
	VERON	252	157	9,4	2,92	6,6	24	0,537	5,93	71	91	234
	CHINON	253	161	9,6	2,92	6,0	27	0,767	5,92	59	125	173
	SAZILLY	254	142	8,4	3,06	6,5	22	0,376	4,82	75	151	235
	LIGRE	255	177	10,5	3,11	5,3	33	0,870	6,94	60	80	257
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	195	11,6	3,11	4,8	41	0,981	5,85	46	98	278
	RESTIGNE	202	175	10,4	3,20	5,0	35	0,796	5,58	54	160	269
	BENAI	203	187	11,1	3,09	5,4	35	0,952	7,58	60	71	236
	BOURGUEIL	204	187	11,1	3,17	4,8	39	0,676	6,37	66	108	263
	LA FORET	205	176	10,5	3,13	4,5	39	0,974	6,92	55	154	213
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	167	9,9	3,09	5,3	31	0,541	6,15	72	104	254
	LA TAILLE	207	138	8,2	3,05	6,0	23	0,574	5,73	68	126	193
	COTEAU	208	164	9,7	3,11	5,0	33	0,638	6,01	66	70	255
	FONDIS	219	156	9,2	3,10	5,0	31	0,681	5,25	59	124	208

Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : **170 10,1 3,08 5,3 33 0,745 6,19 62 113 233**

(\*) : 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



Erwan LOAEC

Oenologue

Responsable du pôle œnologie

Dominique TERRAY,

Oenologue

Etienne CARRE,

Oenologue