

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

LABORATOIRE
DE TOURAINE
OENOLOGIE

Prélèvements du 10 septembre 2018

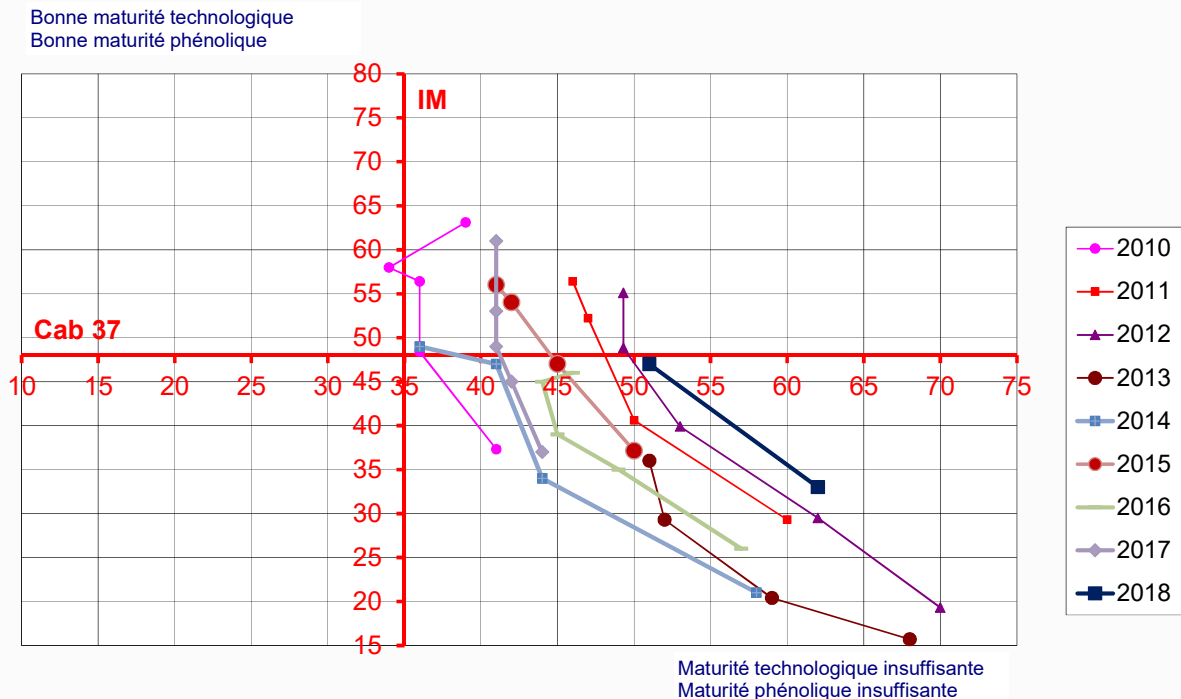
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	223	13,3	3,21	3,9	58	1,008	6,09	47	147	222
	CRAVANT LES COTEAUX	251	191	11,4	3,11	3,8	50	0,703	4,80	53	143	237
	VERON	252	172	10,2	3,01	5,2	33	0,651	4,74	56	108	232
	CHINON	253	187	11,1	3,14	4,4	43	0,973	5,41	42	169	211
	SAZILLY	254	168	10,0	3,23	4,7	36	0,473	3,84	61	202	265
	LIGRE	255	212	12,6	3,32	3,9	54	1,131	6,73	46	95	230
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	212	12,6	3,29	3,6	59	0,921	4,95	41	81	258
	RESTIGNE	202	190	11,3	3,36	3,9	48	0,695	4,59	52	147	288
	BENAI	203	208	12,4	3,23	4,4	48	0,958	6,03	49	50	255
	BOURGUEIL	204	201	11,9	3,24	4,1	49	0,669	5,11	58	93	279
	LA FORET	205	192	11,4	3,22	4,0	48	0,946	5,30	43	147	232
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	190	11,3	3,27	4,0	48	0,654	4,96	58	109	285
	LA TAILLE	207	174	10,4	3,21	4,4	39	0,741	5,16	54	132	224
	COTEAU	208	183	10,9	3,24	4,4	42	0,714	5,49	58	79	273
	FONDIS	219	181	10,8	3,23	4,1	45	0,822	5,58	53	129	233

Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : **192 11,4 3,22 4,2 47 0,804 5,25 51 122 248**

(*) : 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