

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

LABORATOIRE
DE TOURAINE
OENOLOGIE

Prélèvements du 17 septembre 2018

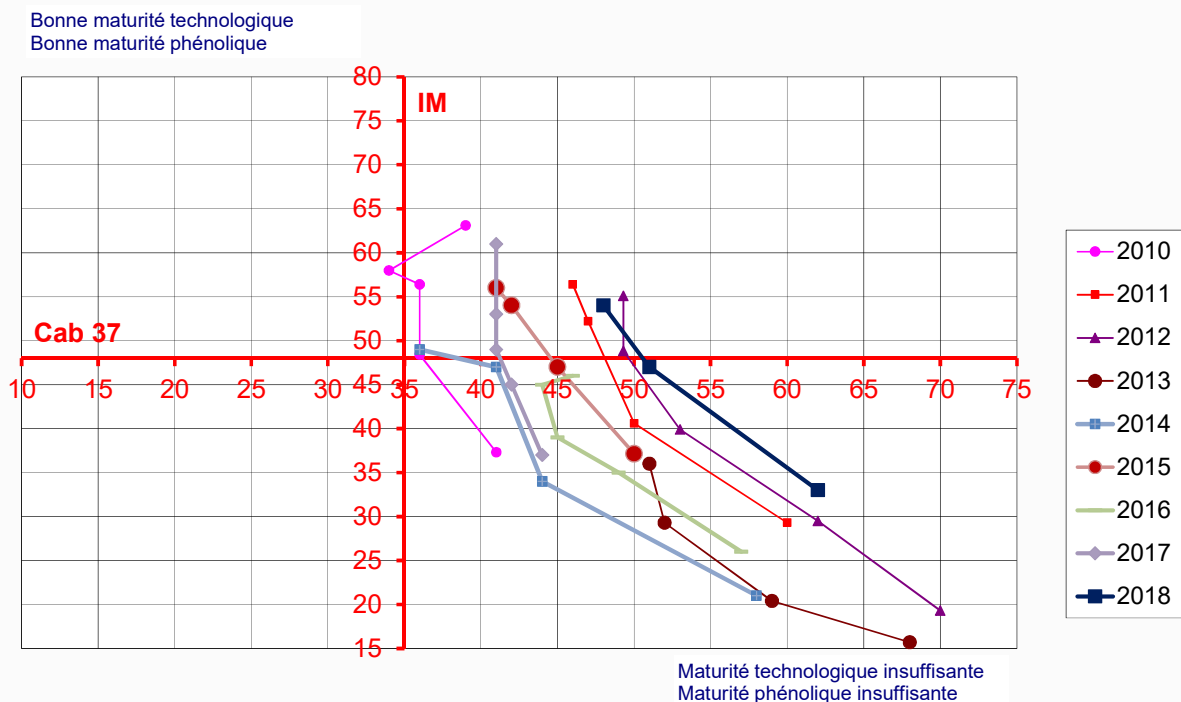
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	235	14,0	3,33	3,8	62	1,253	6,46	38	145	221
	CRAVANT LES COTEAUX	251	205	12,2	3,26	3,7	56	0,971	6,33	51	150	249
	VERON	252	212	12,6	3,26	4,4	48	0,993	5,60	43	152	250
	CHINON	253	191	11,3	3,18	4,4	43	0,991	5,52	43	167	187
	SAZILLY	254	180	10,7	3,37	4,2	43	0,527	3,67	54	199	276
	LIGRE	255	225	13,3	3,42	3,8	59	1,092	6,41	46	85	270
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	236	14,0	3,44	3,7	65	1,035	5,69	42	82	257
	RESTIGNE	202	208	12,4	3,46	4,0	53	0,817	5,57	53	155	293
	BENAIS	203	227	13,5	3,37	4,2	54	1,132	7,57	52	66	245
	BOURGUEIL	204	220	13,1	3,45	3,8	57	0,715	5,67	60	114	299
	LA FORET	205	208	12,4	3,33	3,7	57	1,021	5,69	43	166	255
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	199	11,8	3,33	3,9	51	0,735	5,02	53	147	282
	LA TAILLE	207	184	10,9	3,37	3,9	47	0,869	5,19	46	209	211
	COTEAU	208	213	12,6	3,39	3,8	57	0,851	5,54	51	119	287
	FONDIS	219	201	12,0	3,39	3,4	59	0,965	5,25	41	173	224

Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : **210** **12,5** **3,36** **3,9** **54** **0,931** **5,68** **48** **142** **254**

(*) : 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