

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES
DU CABERNET FRANC**

LABORATOIRE
DE TOURAINE
OENOLOGIE

Prélèvements du 24 septembre 2018

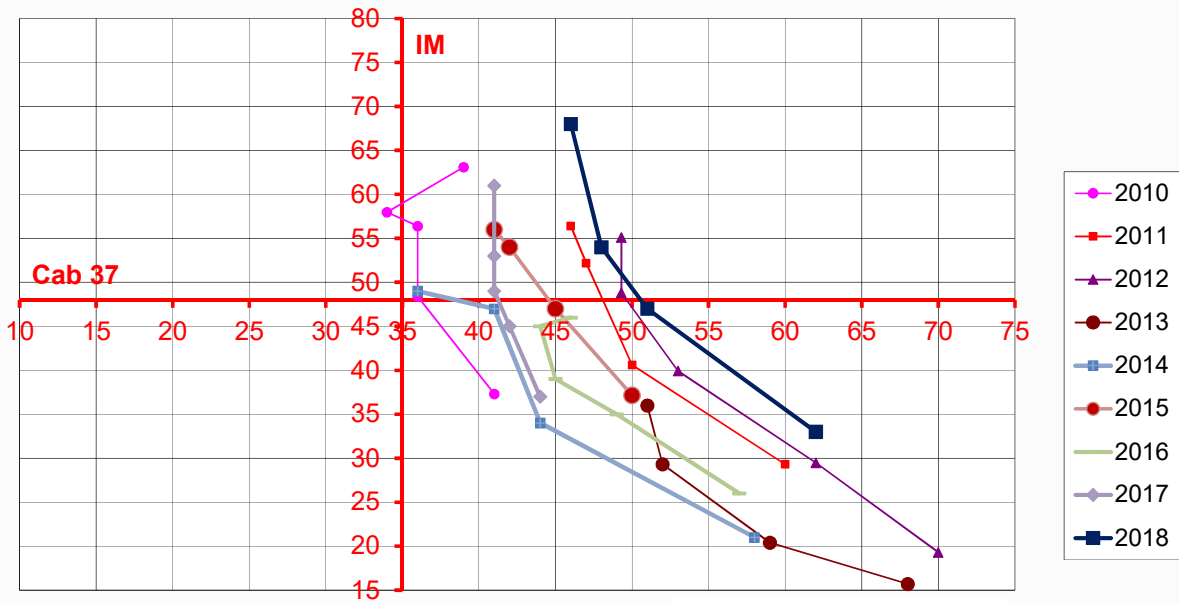
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	CRAVANT LES COTEAUX	251	213	12,6	3,25	3,2	67	0,999	5,26	39	127	253
	VERON	252	192	11,4	3,15	3,8	51	0,699	4,03	45	128	257
	CHINON	253	197	11,7	3,24	3,1	64	0,850	4,99	46	122	223
	SAZILLY	254	180	10,7	3,33	3,2	56	0,424	3,63	63	151	306
	LIGRE	255	234	13,9	3,50	3,1	76	1,198	6,01	36	70	247
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	231	13,7	3,46	2,7	86	0,905	5,88	51	91	273
	RESTIGNE	202	208	12,4	3,44	2,9	71	0,778	4,40	43	155	278
	BENAIS	203	225	13,4	3,37	3,3	69	0,990	5,93	47	87	253
	BOURGUEIL	204	216	12,8	3,36	3,0	71	0,607	3,79	49	105	276
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	204	12,1	3,38	3,1	65	0,718	4,11	44	137	295
	LA TAILLE	207	187	11,1	3,35	3,1	61	0,788	4,21	40	199	226
	COTEAU	208	212	12,6	3,42	2,9	74	0,733	4,37	46	113	306
Moyenne des 12 échantillons de Cabernet Franc :			208	12,4	3,35	3,1	68	0,807	4,72	46	124	266

(*) : 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 du pôle œnologie

Dominique TERRAY,
Œnologue

Etienne CARRE,
Œnologue