

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES

**LABORATOIRE
DE TOURAINÉ
OENOLOGIE**

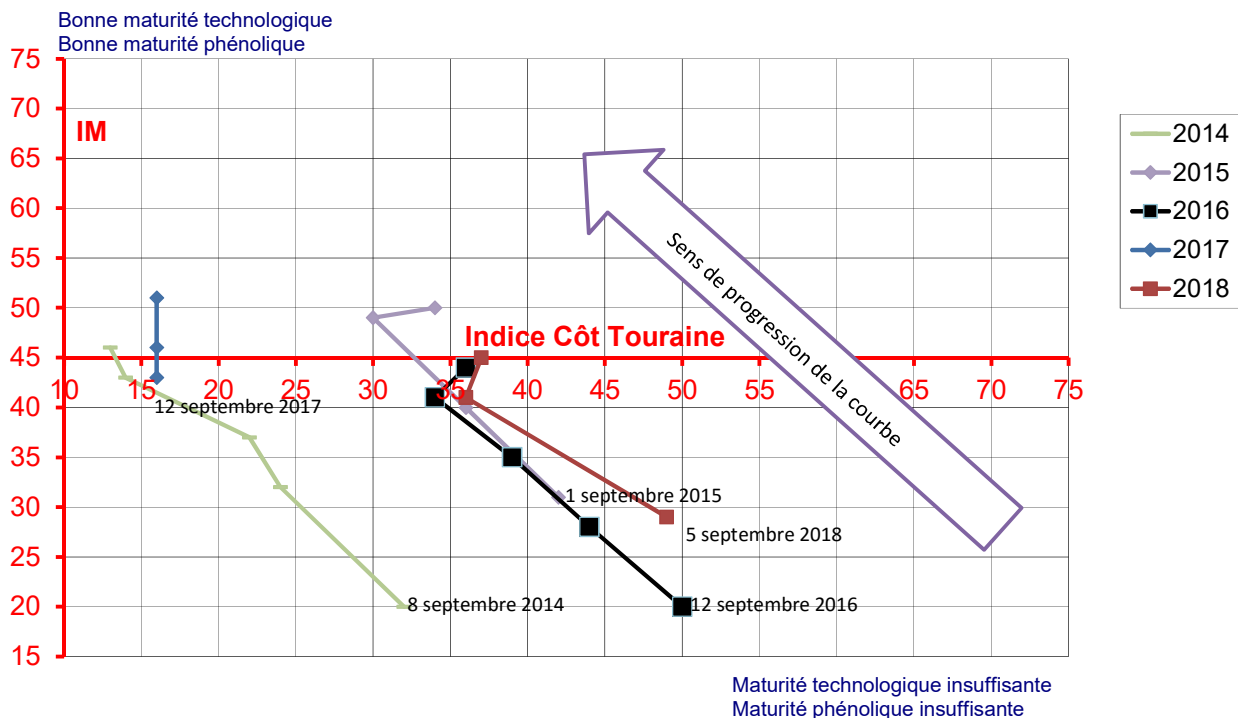
Prélèvements du 18 septembre 2018

LIEU.RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Indice Côt Touraine (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
LIMERAY LE BOIS	301	209	12,4	3,28	5,2	41	1,475	6,72	29,7	118	440
LIMERAY LES BEAUVOIRE	302	235	13,9	3,29	4,7	50	1,285	6,83	39,8	91	397
LIMERAY LE CLOS FROU	303	211	12,6	3,31	4,5	47	1,102	6,88	48,7	85	227
ST REGLE	304	217	12,9	3,39	5,1	42	1,633	7,88	33,7	161	295
CHARGE	305	199	11,8	3,26	5,4	37	1,340	7,28	41,1	124	391
MOSNES	306	208	12,4	3,52	4,4	48	1,455	7,35	36,6	207	411
RILLY	307	194	11,5	3,27	4,5	44	1,080	5,63	38,7	67	376
OISLY	308	227	13,5	3,31	4,8	47	1,808	8,09	28,4	65	447
ST JULIEN	309	222	13,2	3,44	4,1	54	1,598	8,02	36,2	66	345
MONTHOU	310	228	13,5	3,36	4,7	48	1,899	8,93	31,9	92	332
NOYER/CHER	311	193	11,5	3,38	4,8	40	1,157	6,73	45,0	98	460
MAREUIL	312	196	11,6	3,32	4,9	40	1,258	6,46	37,6	115	305
Moyenne :		212	12,6	3,34	4,8	45	1,424	7,23	37	107	369

(*) : 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 : IM / Indice Côt Touraine



Note : « l'Indice Côt est encore en cours de définition et les axes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des résultats des prochains millésimes.

Erwan LOAEC
Œnologue
Responsable pôle œnologie

Dominique TERRAY,
Œnologue

Etienne CARRE,
Œnologue