

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES**

**LABORATOIRE  
DE TOURAINE  
OENOLOGIE**

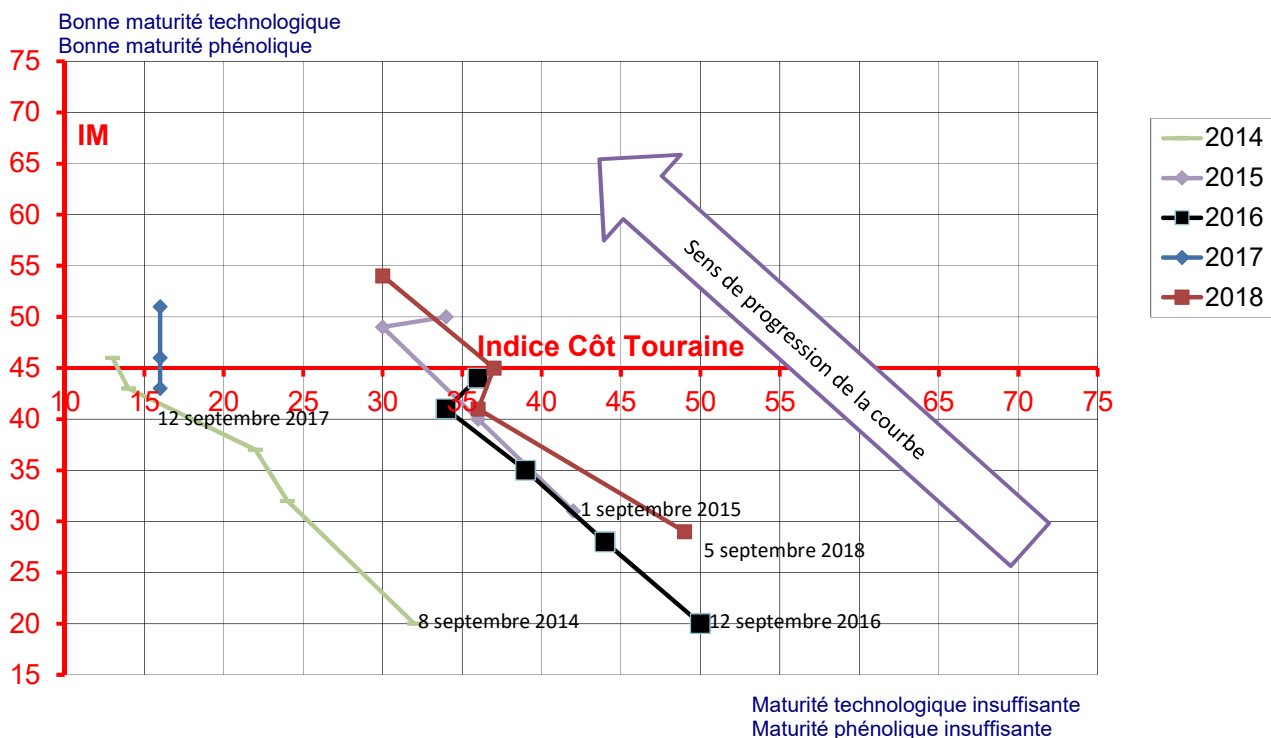
**Prélèvements du 25 septembre 2018**

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	223	13,3	3,32	4,2	53	1,459	6,30	25,9	88	450
LIMERAY LE CLOS FROU	303	214	12,7	3,26	3,7	57	1,048	5,61	40,2	86	235
ST REGLE	304	218	12,9	3,41	3,9	56	1,461	7,00	33,2	133	323
CHARGE	305	204	12,1	3,29	4,6	44	1,160	5,71	35,0	118	443
MOSNES	306	237	14,1	3,36	4,2	57	1,583	6,90	26,5	102	371
RILLY	307	216	12,8	3,28	4,2	52	1,089	5,07	31,3	87	460
OISLY	308	219	13,0	3,31	4,0	55	1,568	8,43	40,5	105	445
ST JULIEN	309	244	14,5	3,45	3,6	67	2,030	7,59	14,4	81	374
MONTHOU	310	229	13,6	3,37	4,0	57	1,728	6,97	20,6	132	371
NOYER/CHER	311	198	11,7	3,35	4,5	44	1,004	5,06	36,5	145	451
<b>Moyenne :</b>		<b>220</b>	<b>13,1</b>	<b>3,34</b>	<b>4,1</b>	<b>54</b>	<b>1,413</b>	<b>6,46</b>	<b>30</b>	<b>108</b>	<b>392</b>

(\*) : 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