

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES

**LABORATOIRE
DE TOURAINE
OENOLOGIE**

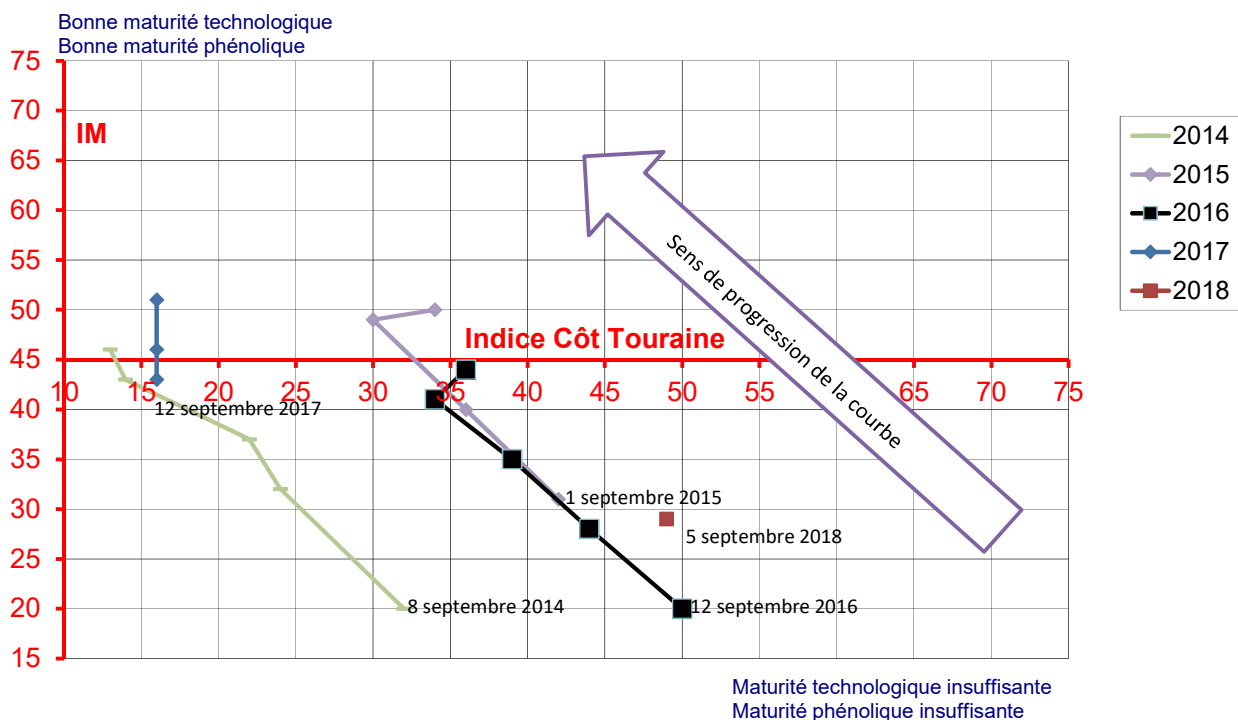
Prélèvements du 5 septembre 2018

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	190	11,3	3,08	6,3	30	1,360	6,84	36,3	100	411
LIMERAY LES BEAUVOIRE	302	203	12,0	3,09	6,1	33	1,403	7,43	39,6	91	393
LIMERAY LE CLOS FROU	303	180	10,7	3,01	6,0	30	0,741	6,32	62,5	58	259
ST REGLE	304	192	11,4	3,13	6,9	28	1,321	7,83	46,0	135	311
CHARGE	305	206	12,2	3,22	6,0	34	1,711	9,39	41,7	161	313
MOSNES	306	169	10,0	3,29	5,6	30	1,035	6,86	51,7	222	273
RILLY	307	164	9,7	3,08	6,1	27	0,869	7,23	61,6	100	349
OISLY	308	183	10,9	3,10	6,7	27	1,303	6,58	36,6	84	501
ST JULIEN	309	195	11,6	3,18	5,6	35	1,643	8,54	38,4	89	306
MONTHOU	310	191	11,3	3,10	6,4	30	1,443	9,23	50,0	91	253
NOYER/CHER	311	167	9,9	3,15	7,5	22	0,957	6,91	55,7	150	425
MAREUIL	312	157	9,3	3,11	6,7	23	0,772	5,80	57,4	107	345
Moyenne :		183	10,9	3,13	6,3	29	1,213	7,41	48	116	345

(*) : 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