

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES

LABORATOIRE
DE TOURAINE
OENOLOGIE

Prélèvements du 11 septembre 2018

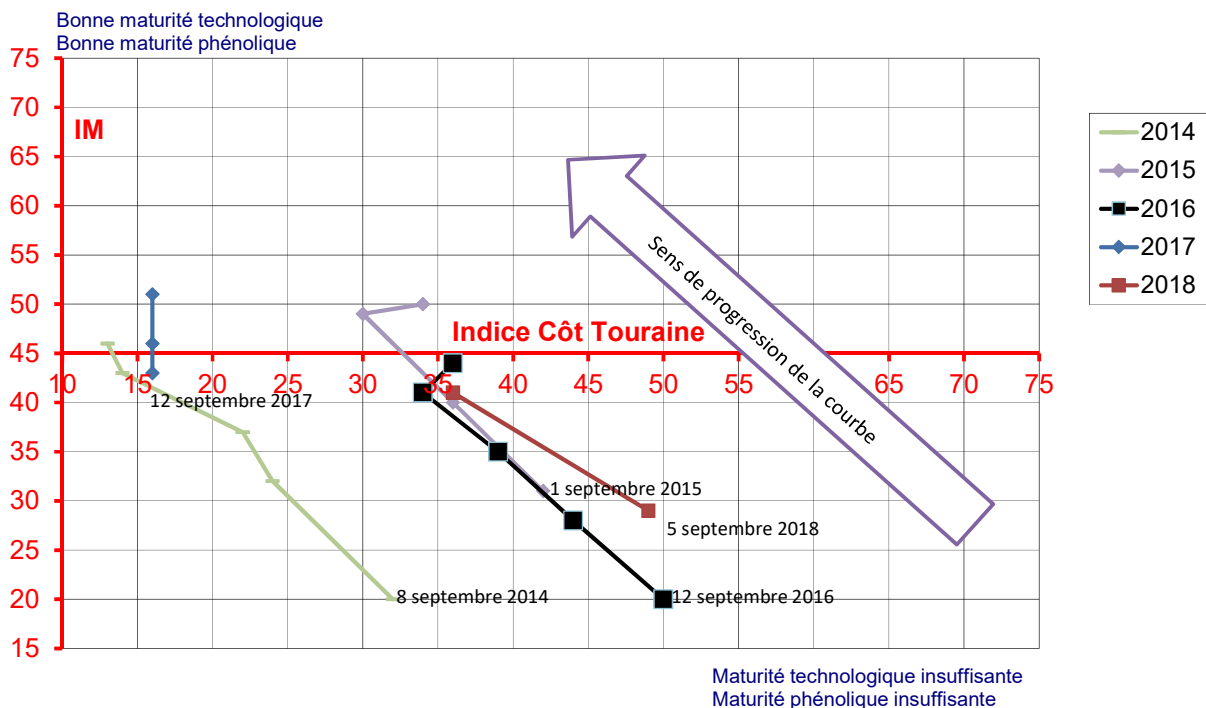
LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Indice Côt Touraine (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
LIMERAY LE BOIS	301	222	13,2	3,37	4,6	48	1,464	6,71	30,2	139	363
LIMERAY LES BEAUVOIRE	302	211	12,5	3,10	7,2	29	1,449	7,13	35,0	86	
LIMERAY LE CLOS FROU	303	210	12,5	3,25	4,9	43				90	
ST REGLE	304	211	12,5	3,21	4,8	44	1,505	7,64	37,0	86	
CHARGE	305	196	11,7	3,15	5,0	40	1,577	7,98	36,8	49	
MOSNES	306	214	12,7	3,31	5,4	40	1,452	7,36	36,8	144	277
RILLY	307	208	12,4	3,26	5,4	38	1,118	6,29	43,1	87	316
OISLY	308	204	12,1	3,42	4,6	44	1,462	6,70	30,2	165	389
ST JULIEN	309	194	11,5	3,16	5,0	39	1,235	5,95	33,6	77	341
MONTHOU	310	211	12,5	3,22	5,2	41	1,809	8,21	29,5	71	321
NOYER/CHER	311	188	11,1	3,20	4,8	39	0,990	5,84	45,8	64	488
MAREUIL	312	214	12,7	3,24	5,0	43	1,273	6,19	34,1	100	328
Moyenne :		207	12,3	3,24	5,2	41	1,394	6,91	36	97	353

(*) : 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.

Remarque : La quantité de baies étant insuffisante pour les parcelles 302 à 305, le poids de 200 baies ainsi que la teneur en anthocyanes et composés phénoliques totaux sur la parcelle 303, n'ont pas pu être déterminés.

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