

ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 14 septembre 2022

LES CEPAGES ROUGES

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION DE CHINON	CHINON	15	249	14,8	3,50	3,3	76,0	0,5	7,3	23	1952
	CHINON	16	243	14,4	3,51	3,2	75,4	0,6	7,1	24	1845
	CRAVANT	19	217	12,9	3,32	3,3	66,4	0,6	7,2	109	1537
	LIGRE	17	227	13,5	3,47	3,4	66,3	0,8	7,4	47	1965
	SAVIGNY	36	229	13,6	3,53	3,2	72,6	0,6	7,3	102	1934
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	230	13,7	3,59	3,1	75,3	0,6	7,4	60	2086
	RESTIGNE	3	229	13,6	3,47	3,5	65,4	0,9	7,5	20	1896
	RESTIGNE	4	235	13,9	3,57	3,2	74,0	0,4	7,4	27	1996
	RESTIGNE	5	217	12,9	3,42	3,5	62,1	1,5	7,1	87	1817
REGION DE SAINT NICOLAS	RESTIGNE	6	243	14,4	3,37	3,6	68,2	0,6	7,1	20	1679
	ST NICOLAS	10	211	12,6	3,36	3,8	56,3	1,1	7,5	151	1807
	ST NICOLAS	11	209	12,4	3,38	3,4	62,1	0,9	7,0	147	1733
	ST NICOLAS	12	219	13,0	3,40	3,4	63,9	0,9	7,2	125	1712
TOURAIN	ST NICOLAS	21	241	14,3	3,54	3,4	71,4	1,1	7,2	17	2024
	CHEILLE	169	237	14,1	3,43	4,0	59,0	1,1	7,6	25	2062

Moyenne des 15 échantillons Cabernet Franc : 229 13,6 3,46 3,4 67,3 0,8 7,3 66 1870

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	RIVARENNES	190	205	12,2	3,22	3,1	66,8	0,8	6,0	0	1253

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...

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@inovalys.fr