

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU COT

Prélèvements du 31 août 2020

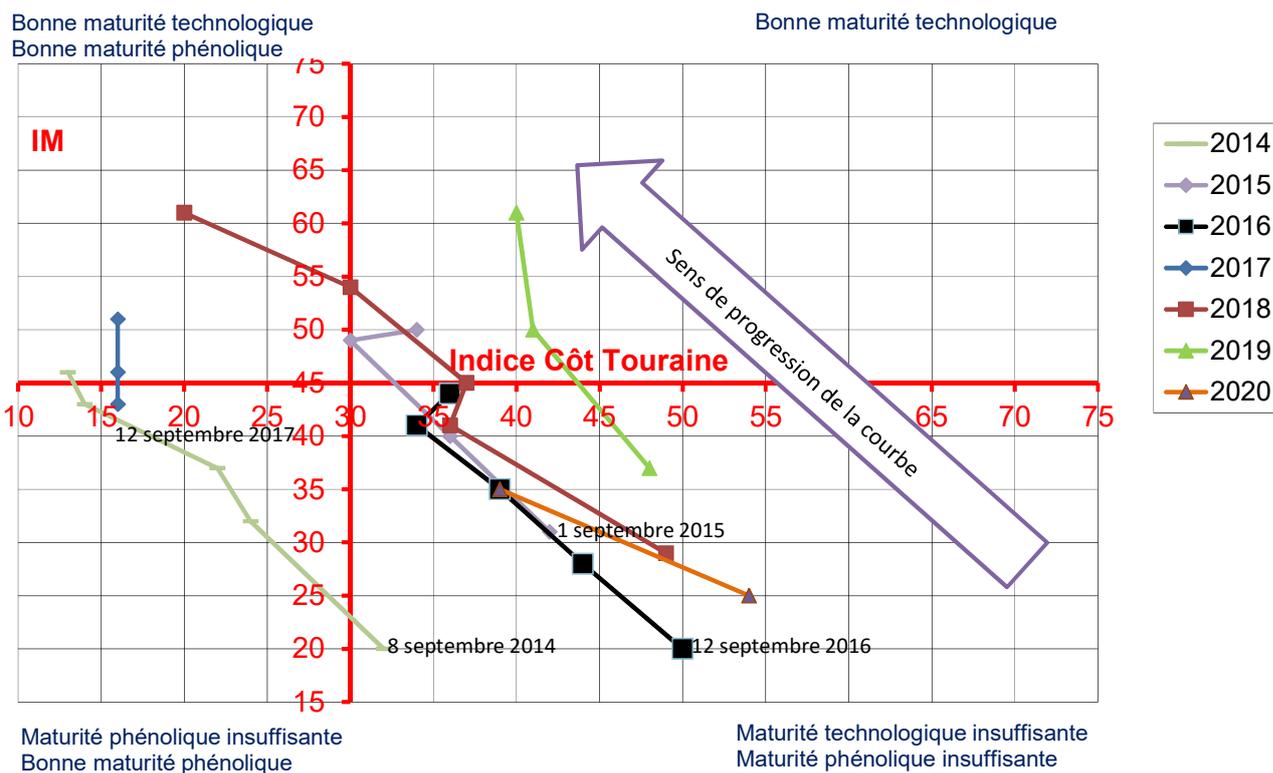
LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Indice Côt Touraine (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
LIMERAY	301	190	11,3	3,20	6,1	31	1,265	5,85	30,9	153	396
LIMERAY	302	188	11,2	3,19	5,4	35	1,243	6,04	34,1	168	371
CHARGE	305	193	11,5	3,14	6,0	32	1,051	6,18	45,6	104	426
MOSNES	306	194	11,6	3,33	4,6	43	1,041	6,13	45,7	242	313

Moyenne : 191 11,4 3,22 5,5 35 1,150 6,05 39 167 377

(*) : 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 référent

Bruna MARTI TREVISAN
Œnologue