

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 14 septembre 2020

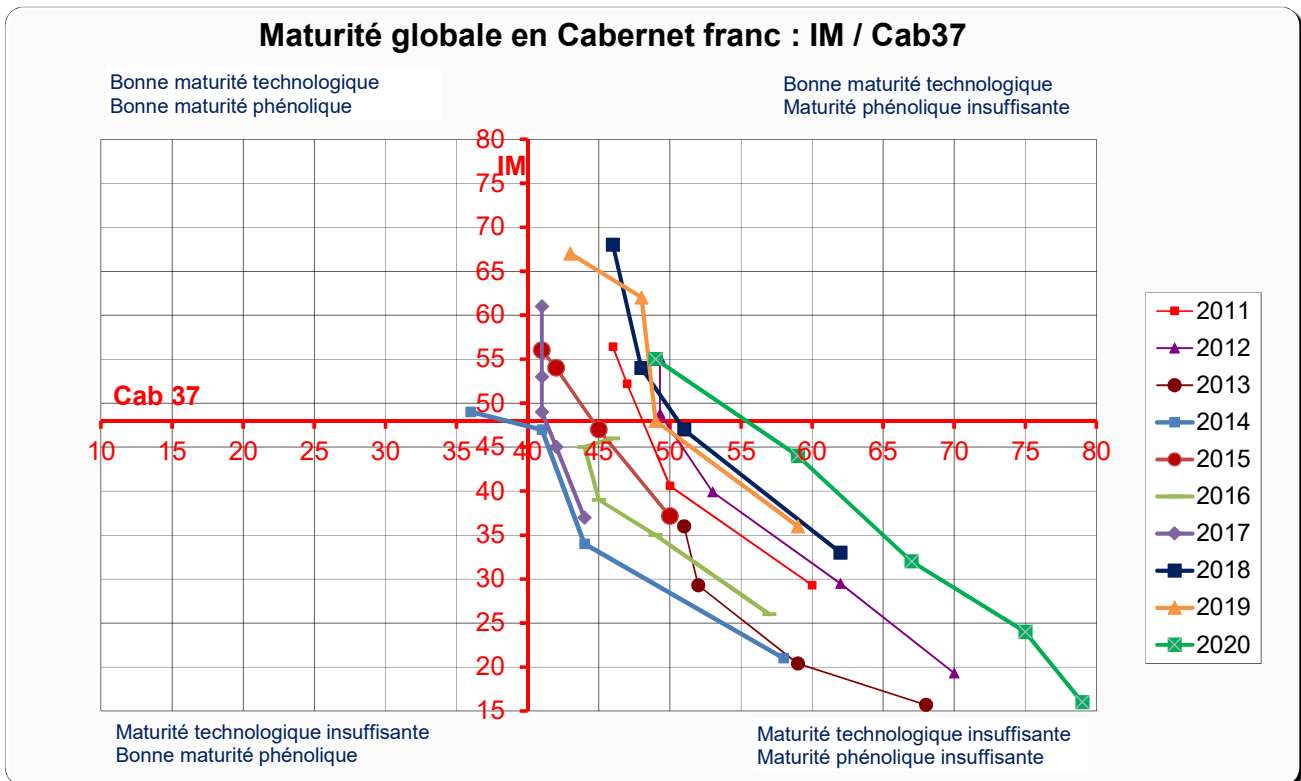
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	222	13,2	3,23	3,7	61	1,054	6,37	47	128	223
	CRAVANT LES COTEAUX	251	212	12,6	3,08	3,9	55	1,224	8,60	54	93	192
	VERON	252	232	13,8	3,24	3,9	60	1,382	6,91	36	101	231
	CHINON	253	220	13,1	3,23	3,7	60	1,232	5,87	33	153	203
	SAZILLY	254	176	10,5	3,08	5,5	32	0,512	5,34	69	145	234
	LIGRE	255	206	12,3	3,18	4,2	50	0,732	6,49	64	52	234
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	226	13,4	3,31	4,0	57	1,260	7,37	45	37	228
	RESTIGNE	202	200	11,9	3,34	3,7	54	0,886	6,12	54	111	260
	BENAIS	203	218	13,0	3,25	4,5	49	1,088	7,16	51	15	211
	BOURGUEIL	204	212	12,6	3,26	4,2	50	0,905	6,13	53	57	252
	LA FORET	205	207	12,3	3,29	3,6	57	1,336	7,28	41	119	203
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	192	11,4	3,27	4,3	45	0,780	5,74	57	105	217
	LA TAILLE	207	225	13,4	3,51	3,1	73	1,605	7,78	34	198	198
	COTEAU	208	225	13,4	3,42	3,7	60	1,167	7,16	48	39	250
	FONDIS	219	222	13,2	3,37	3,4	65	1,261	6,92	42	95	182

Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 213 12,7 3,27 4,0 55 1,095 6,75 49 97 221

(*) : 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...

Note : " Après étude de l'évolution du CAB37 des vingt dernières années, nous avons modifié l'axe de la maturité phénolique. Le seuil du CAB37 est maintenant porté à 40 (au lieu de 35)".



Erwan LOAEC
Œnologue référent

Bruna MARTI TREVISAN
Œnologue