

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 06 septembre 2021

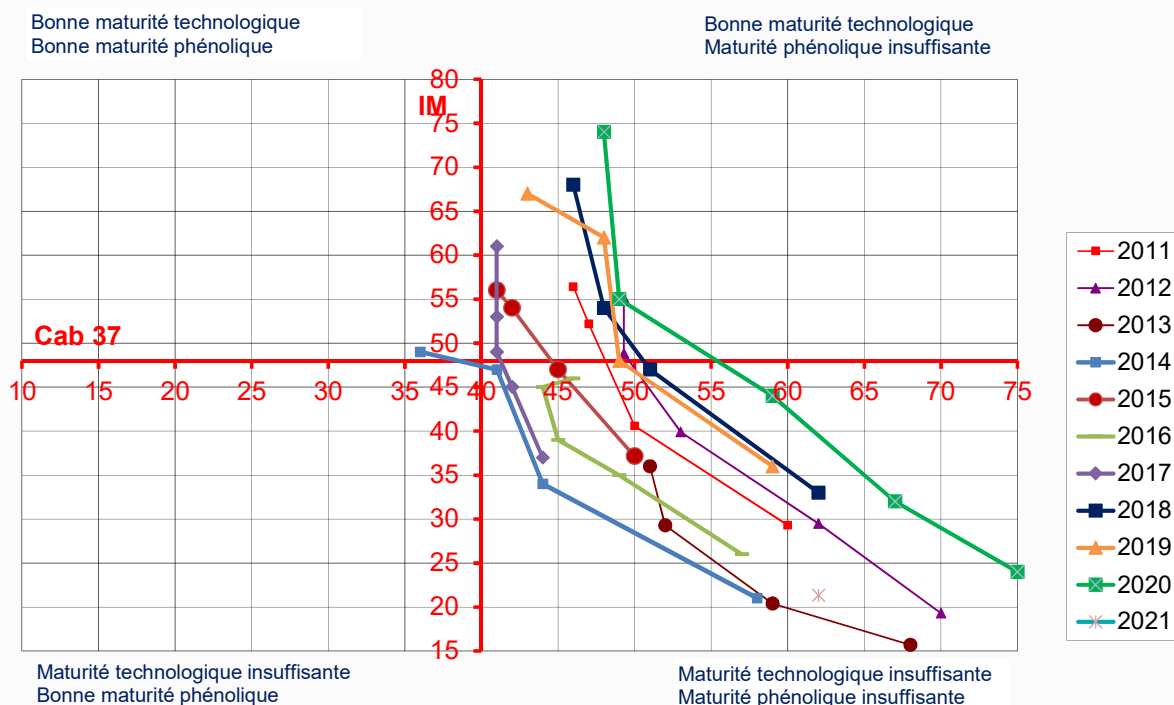
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	163	9,7	2,99	6,4	26	0,960	7,91	61	92	206
	CRAVANT LES COTEAUX	251	169	10,0	2,94	5,6	30	1,257	9,91	59	107	186
	VERON	252	148	8,8	2,92	7,9	19	0,776	7,84	68	108	212
	CHINON	253	150	8,9	2,93	7,5	20	0,934	8,22	64	134	181
	SAZILLY	254	150	8,9	2,93	7,5	20	0,934	8,22	64	134	181
	LIGRE	255	160	9,5	2,99	7,0	23	0,891	7,02	59	82	246
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	170	10,1	2,93	7,1	24	0,781	7,17	65	48	241
	RESTIGNE	202	143	8,5	2,86	9,2	16	0,498	4,91	68	117	267
	BENAI	203	159	9,5	2,87	7,6	21	0,654	5,61	63	57	227
	BOURGUEIL	204	154	9,1	2,90	7,5	21	0,622	5,13	61	84	248
	LA FORET	205	143	8,5	2,78	8,4	17	0,701	5,63	60	93	200
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	140	8,3	2,80	8,7	16	0,504	5,12	68	96	231
	LA TAILLE	207	162	9,6	2,97	7,6	21	0,797	4,94	48	162	239
	COTEAU	208	138	8,2	2,79	9,1	15	0,641	7,03	71	51	228
	FONDIS	219	163	9,7	3,00	5,8	28	1,089	6,34	45	137	221
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc :			154	9,2	2,91	7,5	21	0,803	6,73	62	100	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)".

Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37



Erwan LOAEC
Œnologue référent

Bruna MARTI TREVISAN
Œnologue