MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

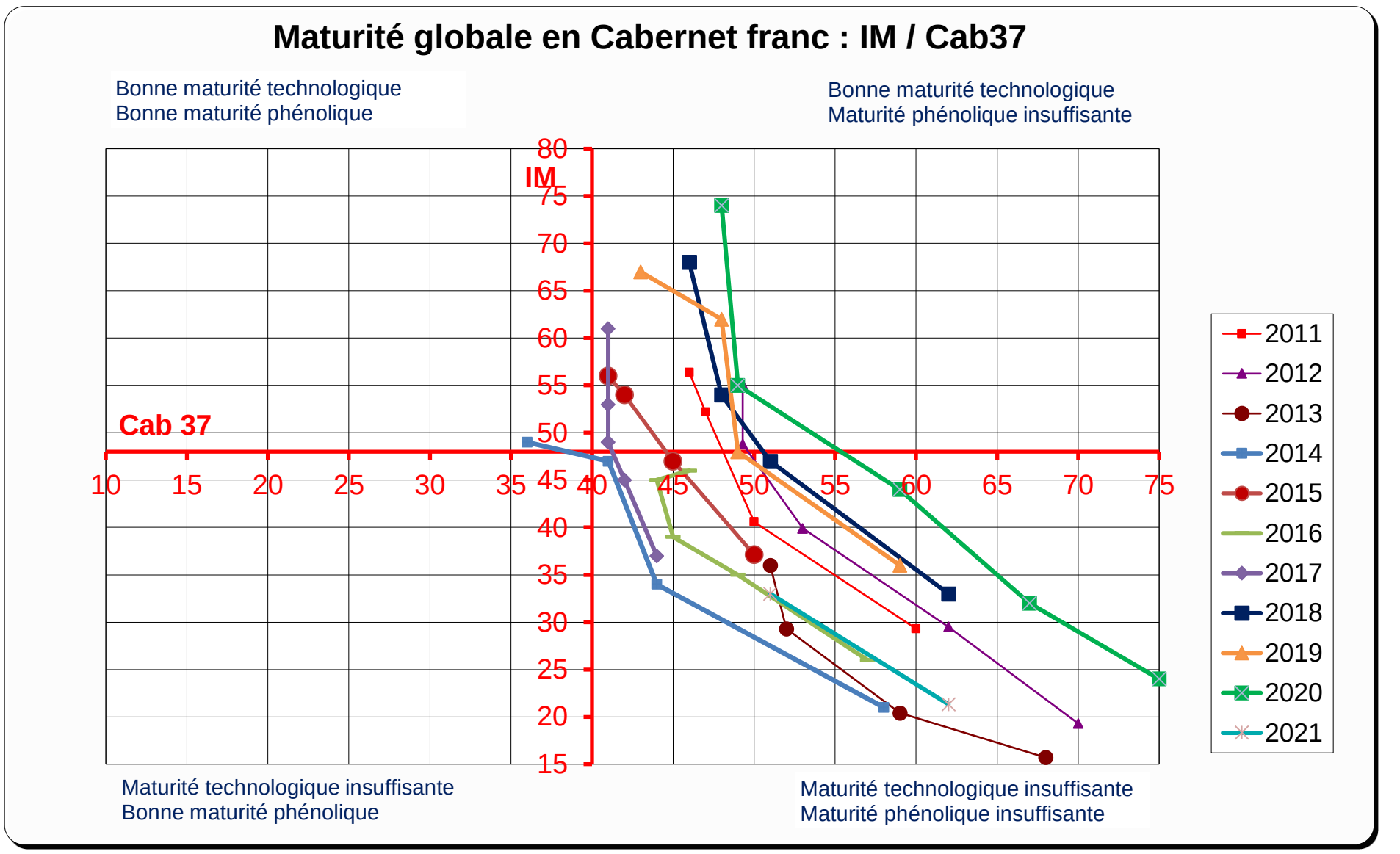
Prélèvements du 13 septembre 2021

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	189	11,2	3,14	4,8	39	1,256	7,16	44	162	244
	CRAVANT LES COTEAUX	251	179	10,6	3,00	4,7	38	1,324	8,87	52	111	201
	VERON	252	164	9,7	2,99	6,2	26	0,828	6,46	59	132	226
	CHINON	253	182	10,8	3,11	5,4	34	1,322	9,36	55	197	237
	LIGRE	255	185	11,0	3,23	4,9	38	1,084	6,36	45	78	246
	RIVE DROITE	256	187	11,1	3,27	4,7	40	1,014	6,99	54	65	259
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	198	11,8	3,24	4,4	45	1,280	7,31	44	92	276
	RESTIGNE	202	165	9,8	3,08	5,9	28	1,037	7,24	54	139	261
	BENAIS	203	186	11,0	3,10	5,4	34	1,165	7,75	52	103	233
	BOURGUEIL	204	168	10,0	3,06	5,9	28	0,894	6,33	55	116	272
	LA FORET	205	161	9,5	3,09	5,9	27	0,993	6,26	49	178	247
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	157	9,3	2,98	6,5	24	0,885	6,46	56	132	265
	LA TAILLE	207	164	9,7	3,14	5,9	28	1,109	6,80	48	210	229
	COTEAU	208	160	9,5	3,11	6,0	27	1,060	7,14	52	107	237
	FONDIS	219	175	10,4	3,21	4,4	40	1,426	7,44	39	170	208
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc :			*175*	*10,4*	*3,12*	*5,4*	*33*	*1,112*	*7,19*	*51*	*133*	*243*

(*) : 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 décroit 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