

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 21 septembre 2021

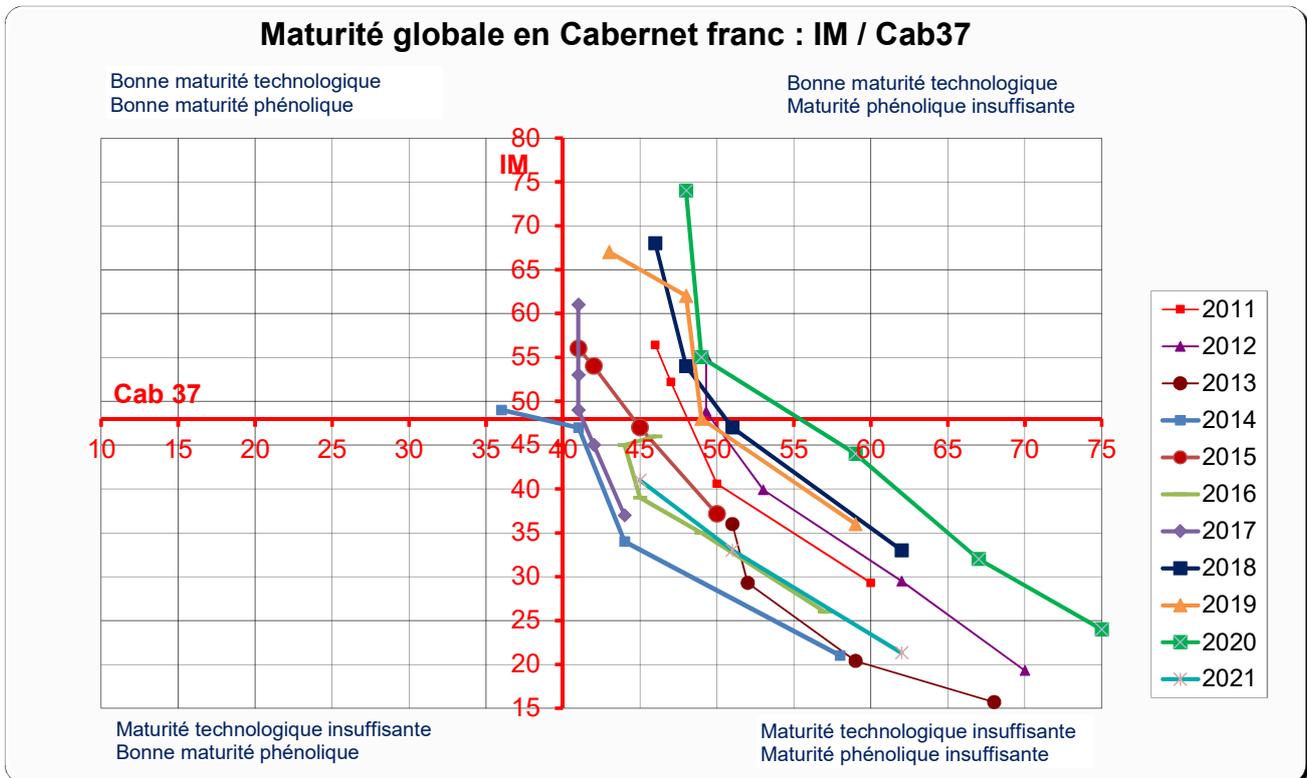
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	196	11,6	3,24	4,3	46	0,792	4,40	42	117	257
	CRAVANT LES COTEAUX	251	193	11,4	3,12	4,0	49	0,957	6,11	50	64	193
	VERON	252	174	10,3	3,04	5,5	32	0,566	4,17	57	121	233
	CHINON	253	196	11,7	3,24	4,2	46	1,082	5,05	31	151	215
	LIGRE	255	184	11,0	3,17	4,8	39	0,750	4,74	49	63	253
	RIVE GAUCHE	256	200	11,9	3,22	4,2	47	1,013	6,03	46	57	234
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	203	12,1	3,27	3,8	54	1,477	8,14	42	34	258
	RESTIGNE	202	177	10,5	3,13	5,1	35	1,250	7,16	44	97	254
	BENAI	203	183	10,9	3,09	4,9	37	1,346	8,06	47	33	261
	BOURGUEIL	204	173	10,3	3,08	4,9	35	1,207	7,31	47	66	256
	LA FORET	205	187	11,1	3,15	3,9	48	1,894	10,13	40	86	220
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	171	10,2	3,06	5,1	34	1,286	8,13	49	81	261
	LA TAILLE	207	173	10,3	3,19	4,7	37	1,535	8,65	43	138	229
	COTEAU	208	172	10,2	3,18	5,0	34	1,104	6,34	44	64	243
	FONDIS	219	189	11,2	3,22	4,1	47	1,423	7,22	37	102	236

Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 185 11,0 3,16 4,6 41 1,179 6,78 45 85 240

(*) : 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