

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 22 août 2022

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	178	10,6	2,94	5,6	32	0,904	7,39	61	79	192
	CRAVANT LES COTEAUX	251	161	9,6	2,91	6,1	26	0,792	10,63	76	81	172
	VERON	252	169	10,0	2,92	6,4	26	0,864	7,56	63	130	202
	CHINON	253	157	9,3	2,90	6,1	26	0,716	7,49	69	99	184
	LIGRE	255	175	10,4	3,10	5,6	31	0,701	7,57	70	63	195
	VAUGAUDRY	256	168	10,0	2,97	6,9	24	0,599	8,29	77	36	206
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	184	10,9	3,15	5,2	35	0,860	8,48	68	50	232
	RESTIGNE	202	156	9,3	3,08	6,9	23	0,592	7,49	75	144	301
	BENAI	203	174	10,3	2,95	6,4	27	0,817	8,63	70	32	253
	BOURGUEIL	204	174	10,4	3,09	5,4	32	0,666	6,26	66	76	266
	LA FORET	205	156	9,3	2,96	5,8	27	0,627	7,12	72	116	200
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	168	10,0	3,02	5,6	30	0,700	6,88	67	93	238
	LA TAILLE	207	138	8,2	2,99	6,4	21	0,540	6,87	75	153	171
	COTEAU	208	164	9,8	3,03	5,9	28	0,585	6,13	69	69	262
	FONDIS	219	161	9,5	3,08	5,6	29	0,764	7,27	66	96	172

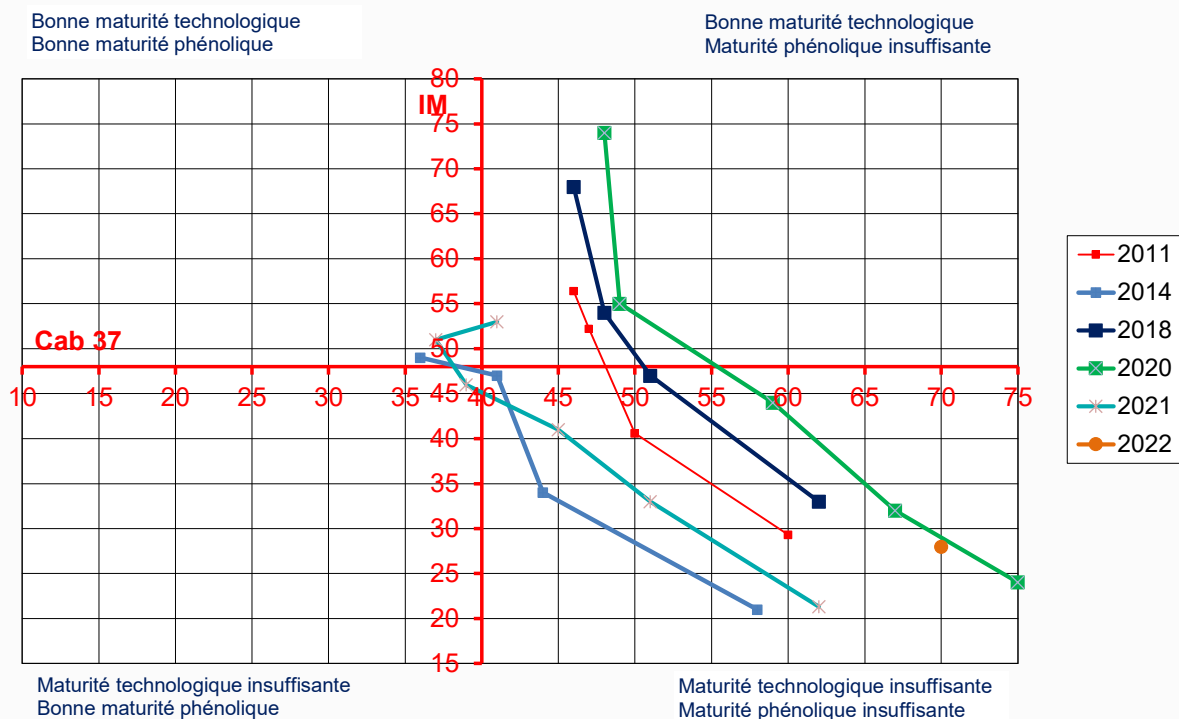
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 166 9,8 3,01 6,0 28 0,715 7,60 70 88 216

(*) : 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