

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 5 septembre 2022

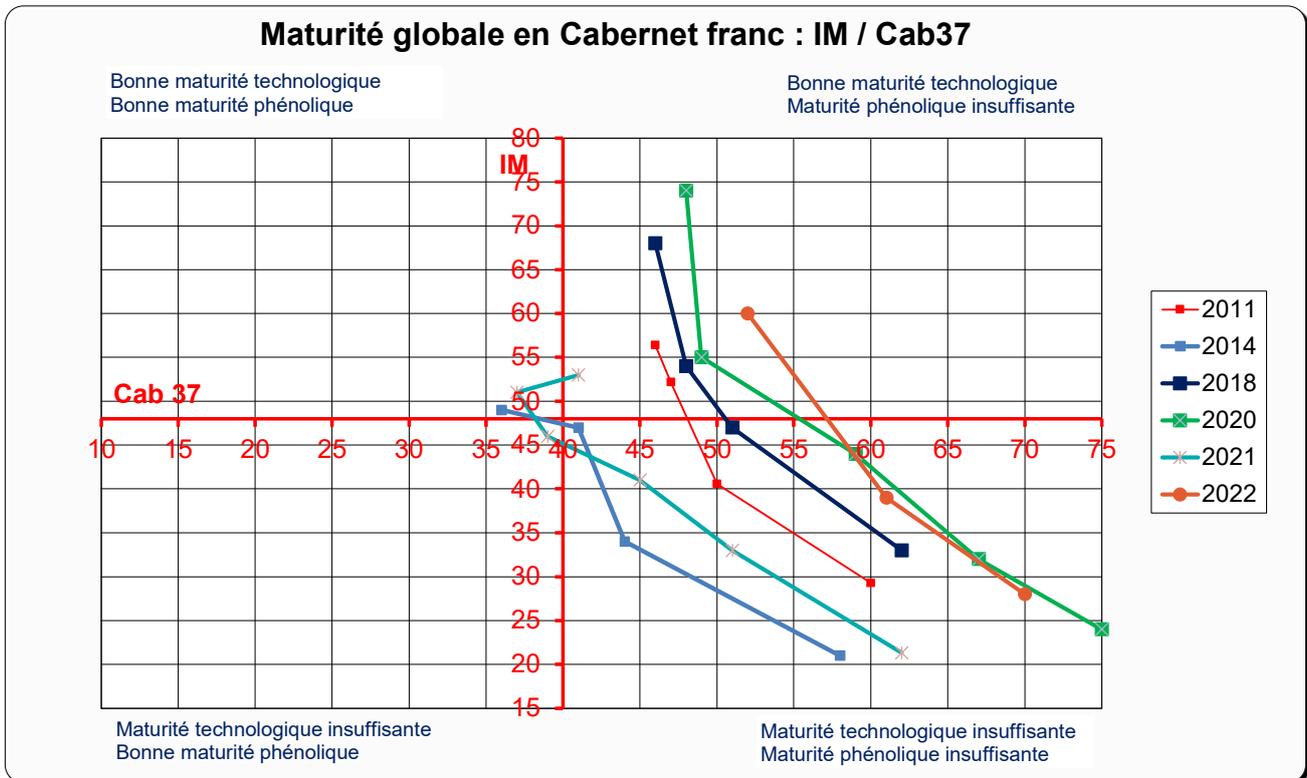
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	218	13,0	3,21	3,5	63	1,313	7,83	46	97	211
	CRAVANT LES COTEAUX	251	207	12,3	3,21	3,0	70	1,427	9,50	52	53	174
	VERON	252	198	11,8	3,21	4,0	50	1,073	7,02	51	115	275
	CHINON	253	200	11,9	3,24	3,4	58	1,416	7,61	40	137	224
	LIGRE	255	225	13,3	3,40	3,2	70	1,270	7,45	45	67	249
	VAUGAUDRY	256	208	12,4	3,35	3,8	56	0,948	7,60	60	85	259
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	221	13,1	3,42	3,5	64	1,016	8,72	63	41	250
	RESTIGNE	202	199	11,8	3,44	3,6	56	0,907	6,42	55	105	288
	BENAIS	203	223	13,2	3,38	3,6	61	1,220	8,39	53	52	264
	BOURGUEIL	204	214	12,7	3,41	3,4	63	0,916	6,45	55	82	316
	LA FORET	205	201	12,0	3,29	3,3	61	1,259	8,25	51	100	222
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	215	12,8	3,33	3,3	65	1,194	7,29	48	87	272
	LA TAILLE	207	180	10,7	3,42	3,6	50	0,958	6,09	50	200	212
	COTEAU	208	200	11,9	3,32	3,7	54	0,889	6,84	58	64	293
	FONDIS	219	202	12,0	3,41	3,5	57	1,337	7,83	45	95	186

Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 207 12,3 3,34 3,5 60 1,143 7,55 52 92 246

(*) : 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