

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 28 août 2023

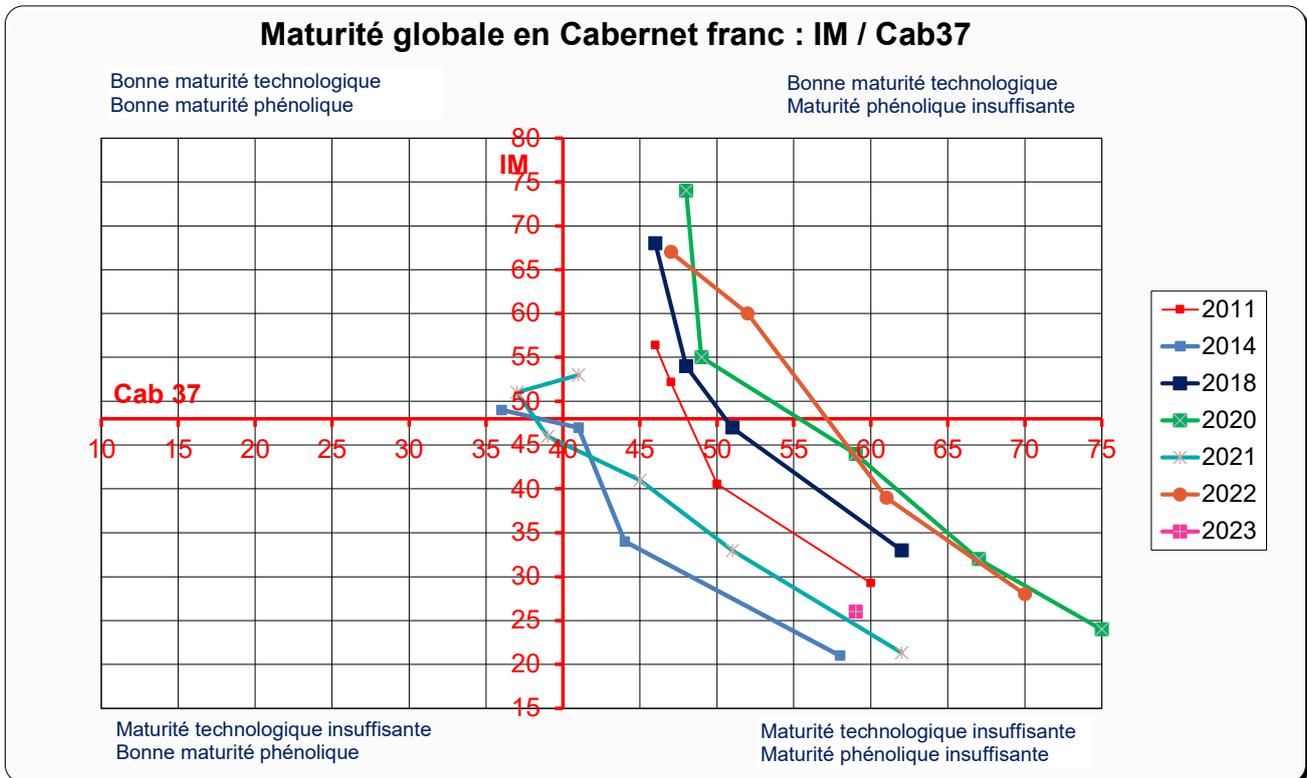
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	175	10,4	3,11	5,5	32	0,892	5,66	50	188	276
	CRAVANT LES COTEAUX	251	164	9,7	3,10	4,9	34	0,946	5,88	48	170	254
	VERON	252	159	9,5	3,06	6,1	26	0,729	5,77	60	183	325
	CHINON	253	165	9,8	3,13	5,4	31	0,736	5,98	61	187	283
	LIGRE	255	169	10,0	3,21	6,4	26	0,944	6,88	56	123	291
	VAUGAUDRY	256	141	8,4	3,14	6,6	21	0,493	5,82	73	116	297
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	157	9,3	3,09	6,3	25	0,641	5,36	62	157	347
	RESTIGNE	202	144	8,6	3,18	6,9	21	0,466	4,47	67	172	303
	BENAIS	203	166	9,9	3,19	6,6	25	0,646	4,85	57	166	323
	BOURGUEIL	204	162	9,6	3,14	6,7	24	0,605	4,97	61	120	314
	LA FORET	205	170	10,1	3,16	5,5	31	0,874	6,17	55	142	215
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	150	8,9	3,07	6,4	24	0,565	5,48	67	122	282
	LA TAILLE	207	144	8,6	3,28	6,2	23	0,659	5,13	59	211	290
	COTEAU	208	140	8,3	3,10	6,5	22	0,609	5,68	66	123	336
	FONDIS	219	171	10,2	3,26	5,4	32	1,003	6,35	49	166	245

Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 158 9,4 3,15 6,1 26 0,721 5,63 59 156 292

(*) : 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