

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU COT

### Prélèvements du 07 septembre 2021

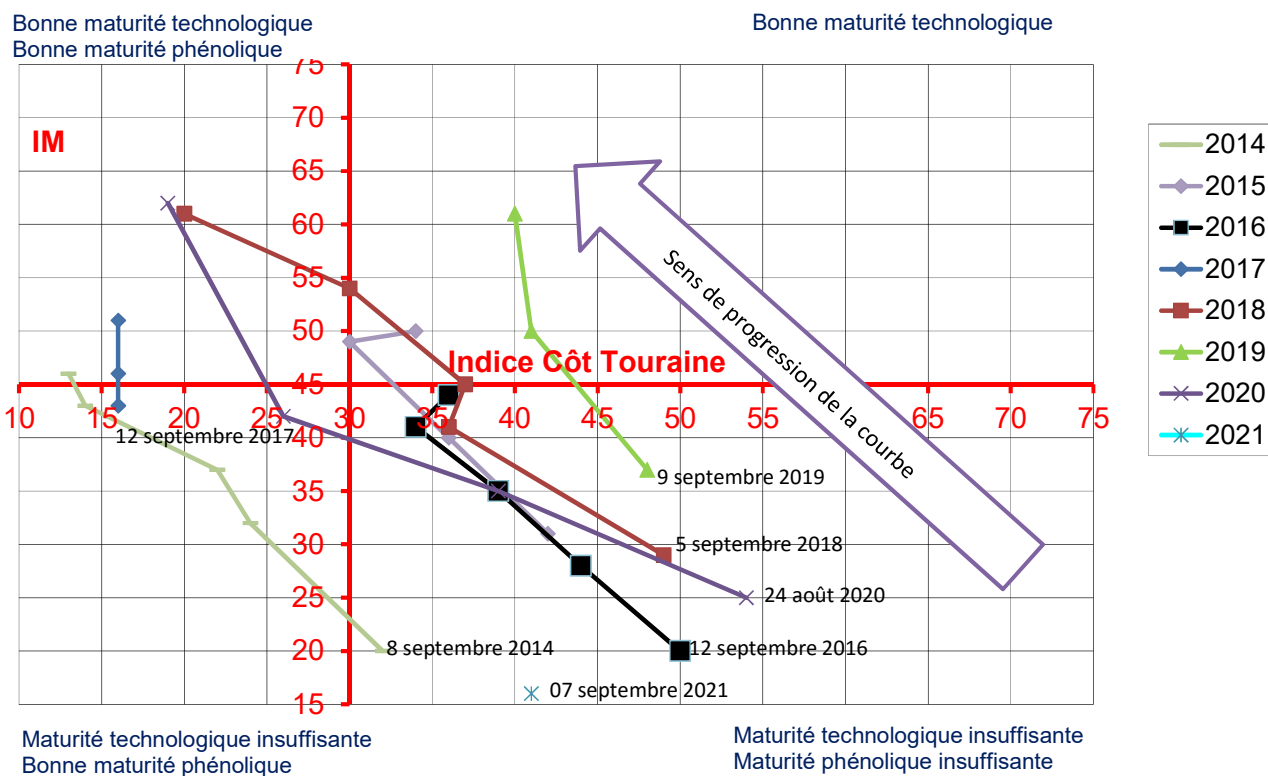
LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Indice Côt Touraine (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
LIMERAY	301	154	9,2	2,95	11,3	14	1,638	10,01	47,6	189	350
LIMERAY	302	170	10,1	3,01	9,8	17	1,431	7,98	42,6	204	479
CHARGE	305	164	9,7	3,01	9,9	16	1,472	7,39	36,2	240	446
MOSNES	306	174	10,3	3,00	10,6	16	1,443	7,47	38,2	197	408

**Moyenne : 165 9,8 2,99 10,4 16 1,496 8,21 41 208 421**

(\*) : 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...

### Maturité globale : IM / Indice Côt Touraine



Note : « l'Indice Côt est encore en cours de définition et les axes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des résultats des prochains millésimes.

Erwan LOAEC  
Œnologue référent

Bruna MARTI TREVISAN,  
Œnologue