

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU COT

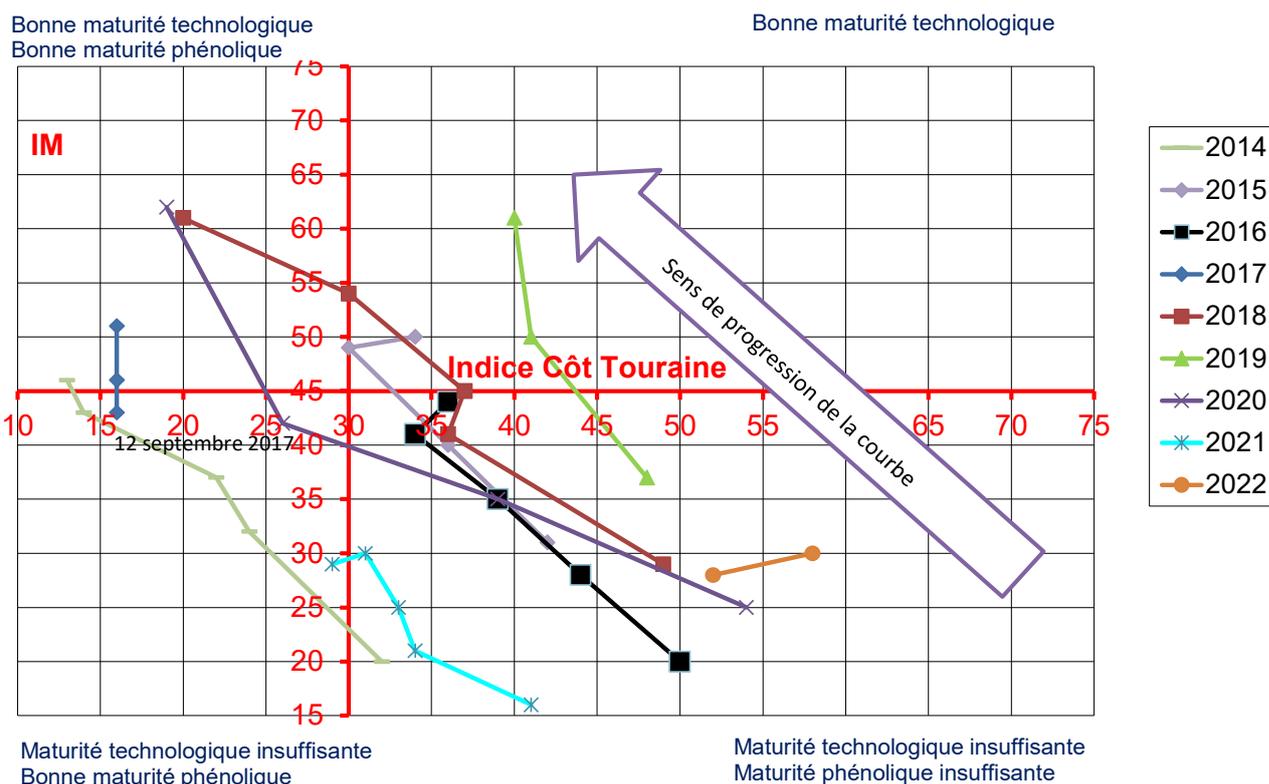
Prélèvements du 30 août 2022

| 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 | 190 | 11,3 | 3,17 | 6,0 | 32 | 1,341 | 7,26 | 40,8 | 118 | 381 |
| LIMERAY | 302 | 172 | 10,2 | 3,08 | 6,0 | 29 | 0,888 | 6,26 | 54,6 | 65 | 356 |
| CHARGE | 305 | 161 | 9,6 | 2,98 | 6,2 | 26 | 0,926 | 6,48 | 54,3 | 117 | 334 |
| MOSNES | 306 | 157 | 9,3 | 3,03 | 6,6 | 24 | 0,919 | 6,99 | 58,0 | 38 | 273 |
| Moyenne : | | 170 | 10,1 | 3,07 | 6,2 | 28 | 1,018 | 6,75 | 52 | 85 | 336 |

(*) : 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