

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU COT

Prélèvements du 6 septembre 2022

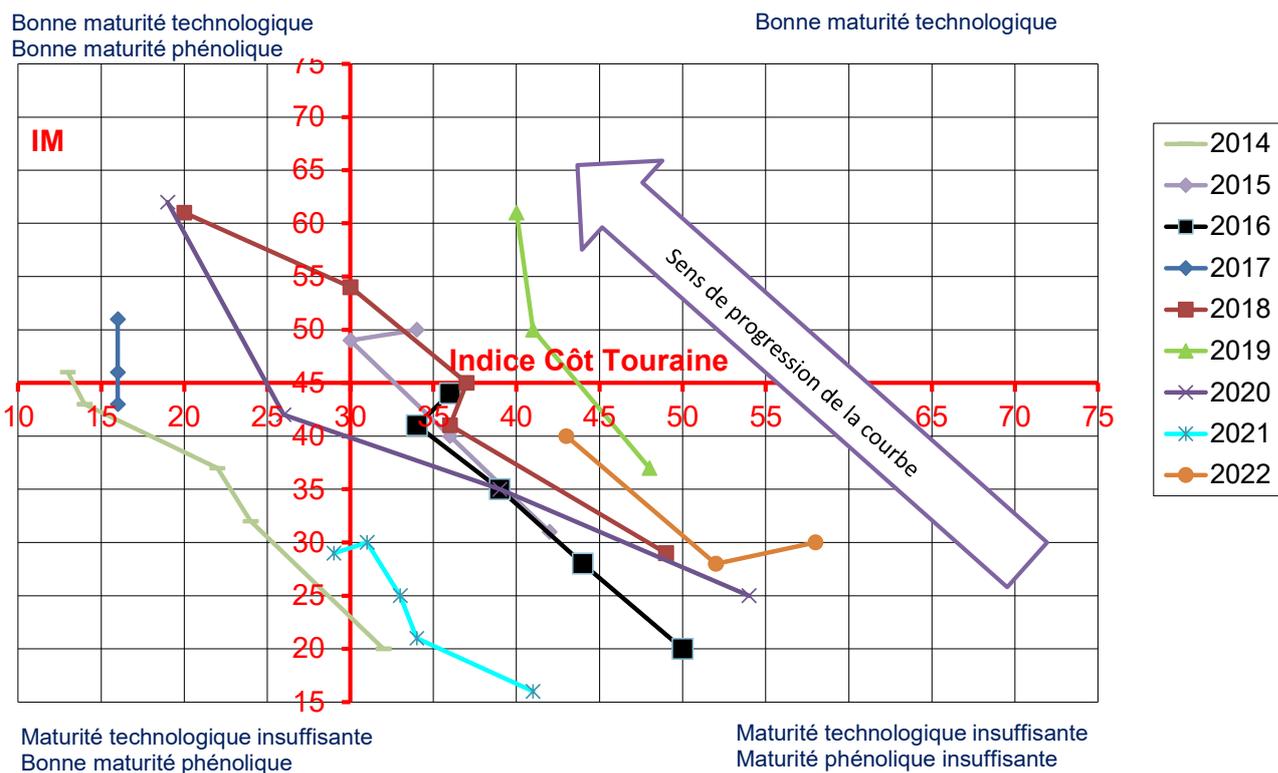
| LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D°prob | pH | AC TOT | IM | Anthocyanes (*) g / kg baies | CPT (**) g / kg baies | Indice Côt Touraine (***) | Azote Ass. mg/L | Poids de 200 baies |
|--------------|-----|--------|--------|------|--------|----|---------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------|--------------------|
| LIMERAY | 301 | 179 | 10,6 | 3,19 | 4,6 | 39 | 1,350 | 6,94 | 37,7 | 59 | 426 |
| LIMERAY | 302 | 165 | 9,8 | 3,14 | 4,6 | 36 | 1,346 | 6,98 | 38,3 | 24 | 393 |
| CHARGE | 305 | 188 | 11,2 | 3,09 | 4,6 | 41 | 1,213 | 6,96 | 44,3 | 96 | 335 |
| MOSNES | 306 | 196 | 11,6 | 3,21 | 4,5 | 44 | 1,000 | 6,77 | 52,7 | 70 | 253 |

Moyenne : 182 10,8 3,16 4,6 40 1,227 6,91 43 62 352

(*) : 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