inovalys

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU COT

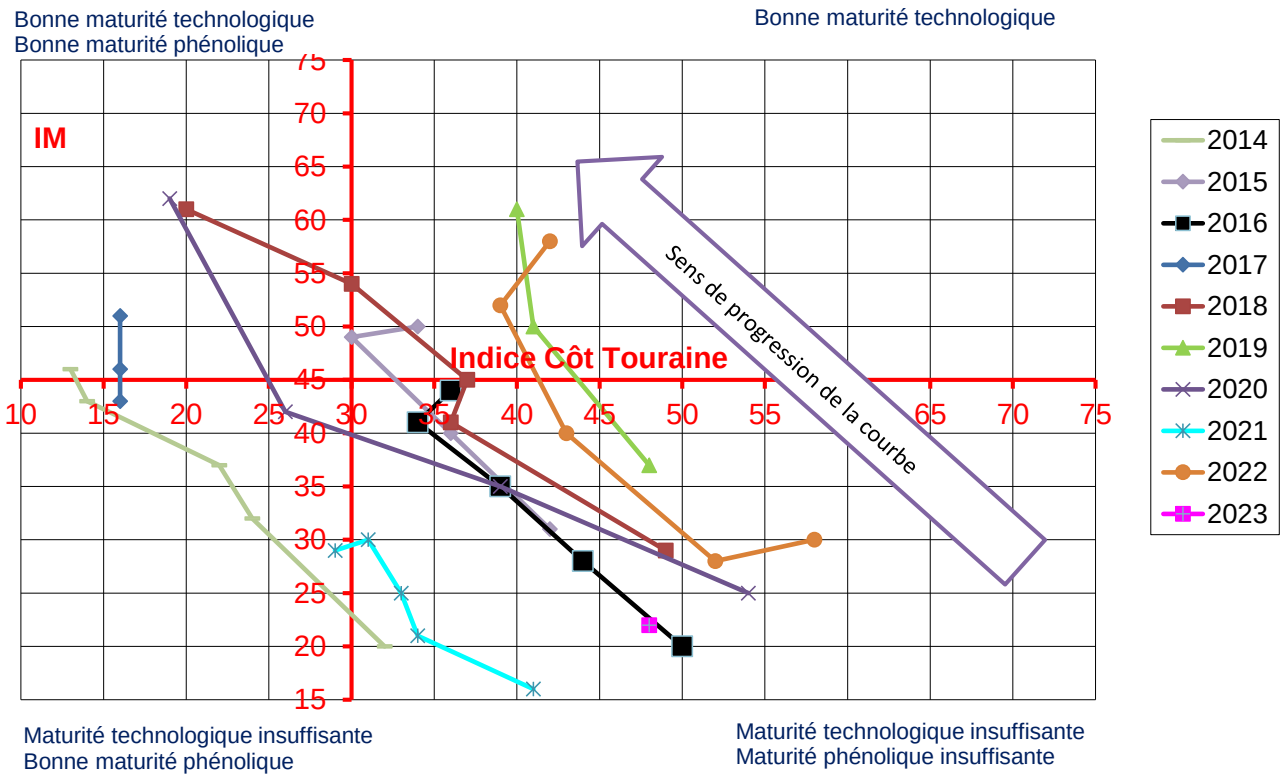
Prélèvements du 29 août 2023

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	155	9,2	3,08	7,1	22	1,000	6,18	48,2	189	432
LIMERAY	302	139	8,3	2,96	7,8	18	1,015	6,94	53,2	131	331
CHARGE	305	161	9,5	3,05	6,9	23	1,142	6,24	41,5	134	319
MOSNES	306	156	9,3	3,14	6,6	24	1,170	7,61	50,8	121	225
	Moyenne :	***153***	***9,1***	***3,06***	***7,1***	***22***	***1,082***	***6,74***	***48***	***144***	***327***

(*) : 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 décroit 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

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE INDRE-ET-LOIRE

IFV INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN

ODG TOURAINE AMBOISE