

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU COT

Prélèvements du 04 septembre 2023

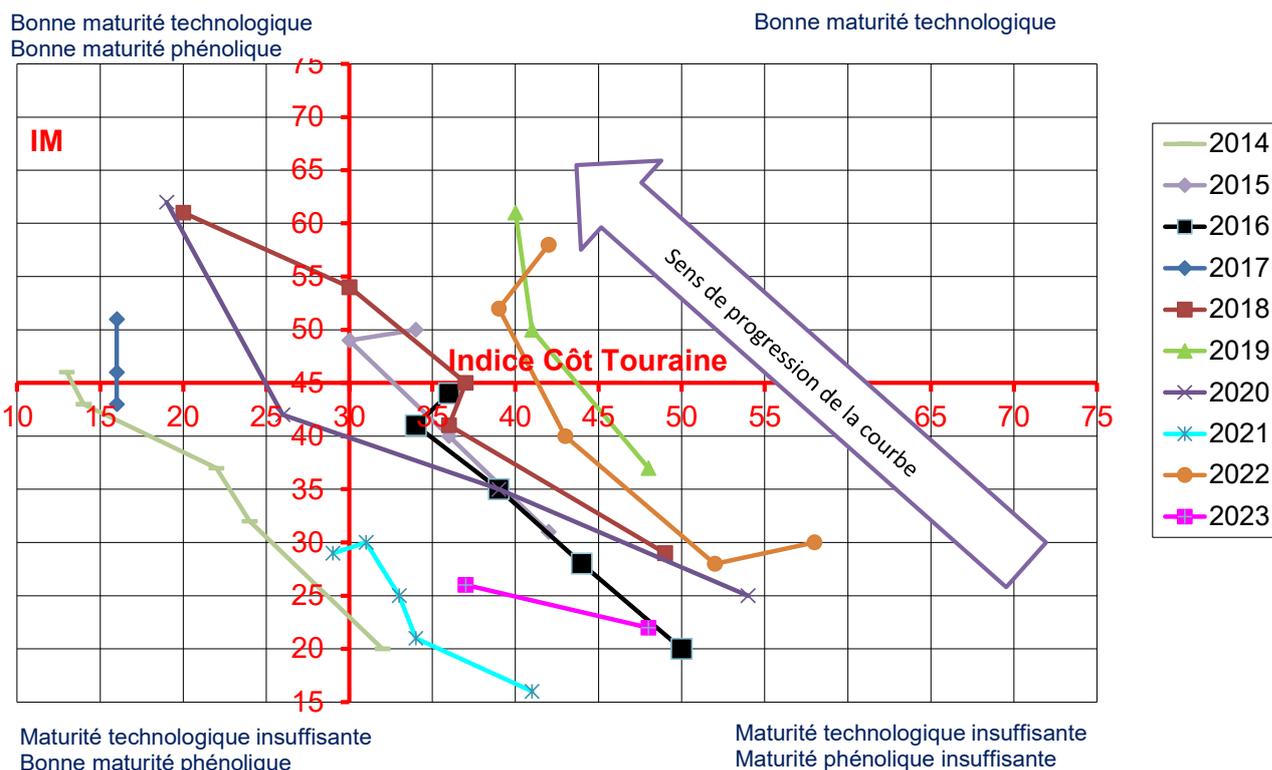
| LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM | Anthocyanes (*)<br>g / kg baies | CPT (**) g / kg baies | Indice Côt Touraine (***) | Azote Ass. mg/L | Poids de 200 baies |
|--------------|-----|--------|--------|------|--------|----|---------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------|--------------------|
| LIMERAY      | 301 | 155    | 9,2    | 3,12 | 6,2    | 25 | 0,905                           | 4,65                  | 37,7                      | 123             | 427                |
| LIMERAY      | 302 | 147    | 8,8    | 3,01 | 6,9    | 21 | 0,959                           | 4,43                  | 30,8                      | 100             | 416                |
| CHARGE       | 305 | 177    | 10,5   | 3,17 | 6,1    | 29 | 1,221                           | 6,16                  | 36,5                      | 86              | 316                |
| MOSNES       | 306 | 169    | 10,0   | 3,15 | 6,3    | 27 | 1,028                           | 5,58                  | 41,1                      | 65              | 295                |

**Moyenne : 162 9,6 3,11 6,4 26 1,028 5,21 37 94 363**

(\*) : 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