

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU COT

Prélèvements du 18 septembre 2023

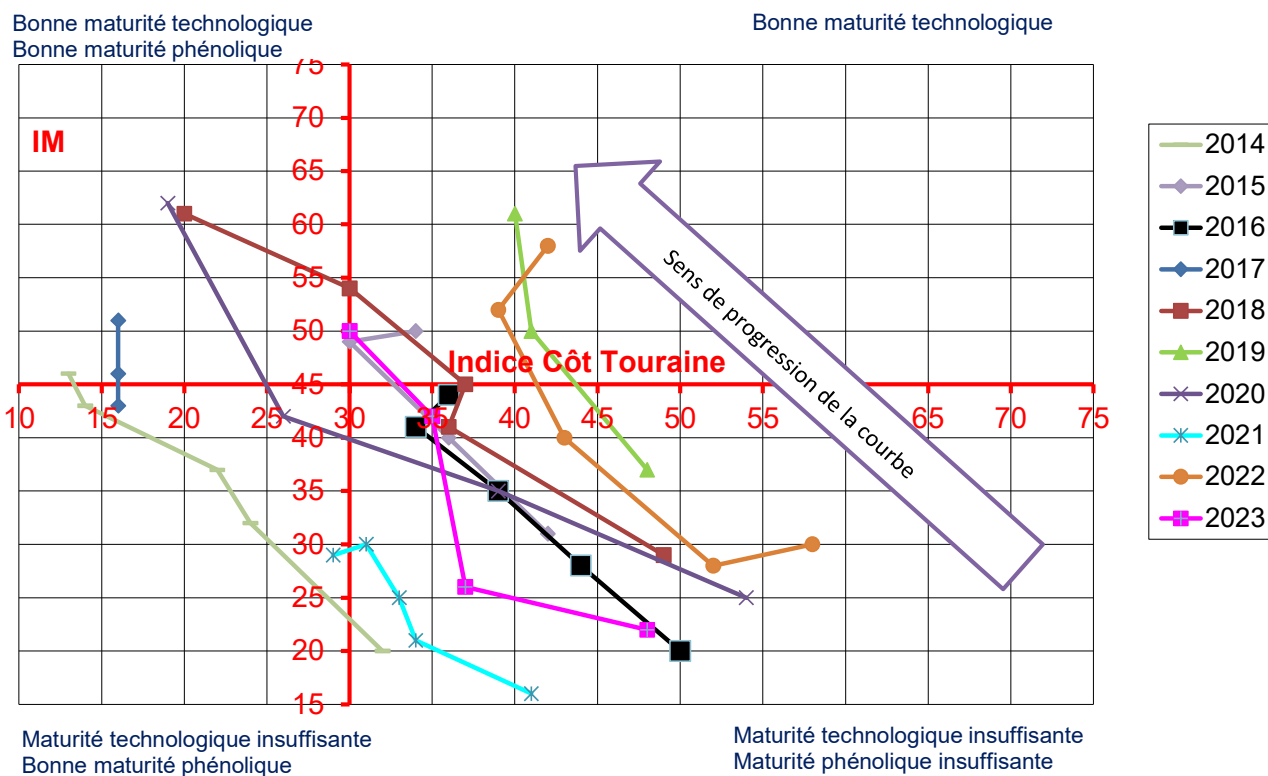
LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Indice Côt Touraine (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
LIMERAY	301	203	12,1	3,38	4,2	49	1,415	6,45	29,8	141	415
LIMERAY	302	192	11,4	3,23	4,7	41	1,352	6,32	31,6	110	376
CHARGE	305	213	12,7	3,38	3,9	54	1,647	7,35	28,3	63	304
MOSNES	306	206	12,2	3,39	3,8	55	1,626	7,49	30,5	68	288

Moyenne : 204 12,1 3,35 4,1 50 1,510 6,90 30 96 346

(*) : 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