

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 7 septembre 2020

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	189	11,2	3,13	4,5	42	0,711	5,77	61	101	221
	CRAVANT LES COTEAUX	251	198	11,8	3,12	3,7	54	1,575	8,58	41	68	207
	VERON	252	206	12,3	3,21	4,1	50	1,042	7,14	53	76	230
	CHINON	253	193	11,5	3,19	4,0	48	1,153	6,94	47	161	182
	SAZILLY	254	142	8,4	2,94	7,4	19	0,352	5,59	80	96	216
	LIGRE	255	188	11,1	3,21	5,0	38	0,643	6,46	68	37	218
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	207	12,3	3,20	4,4	47	0,919	7,09	59	41	240
	RESTIGNE	202	176	10,4	3,19	4,7	37	0,640	5,92	65	121	240
	BENAIS	203	188	11,2	3,08	5,5	34	0,797	7,18	64	15	201
	BOURGUEIL	204	184	10,9	3,11	5,1	36	0,565	5,46	67	50	236
	LA FORET	205	199	11,8	3,19	3,9	52	0,956	6,92	56	106	192
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	176	10,5	3,14	5,0	35	0,644	6,24	67	60	243
	LA TAILLE	207	200	11,9	3,35	3,5	58	1,163	6,97	47	143	192
	COTEAU	208	218	13,0	3,33	3,7	59	0,966	7,02	56	40	258
	FONDIS	219	190	11,3	3,19	3,8	49	0,852	6,16	56	85	183

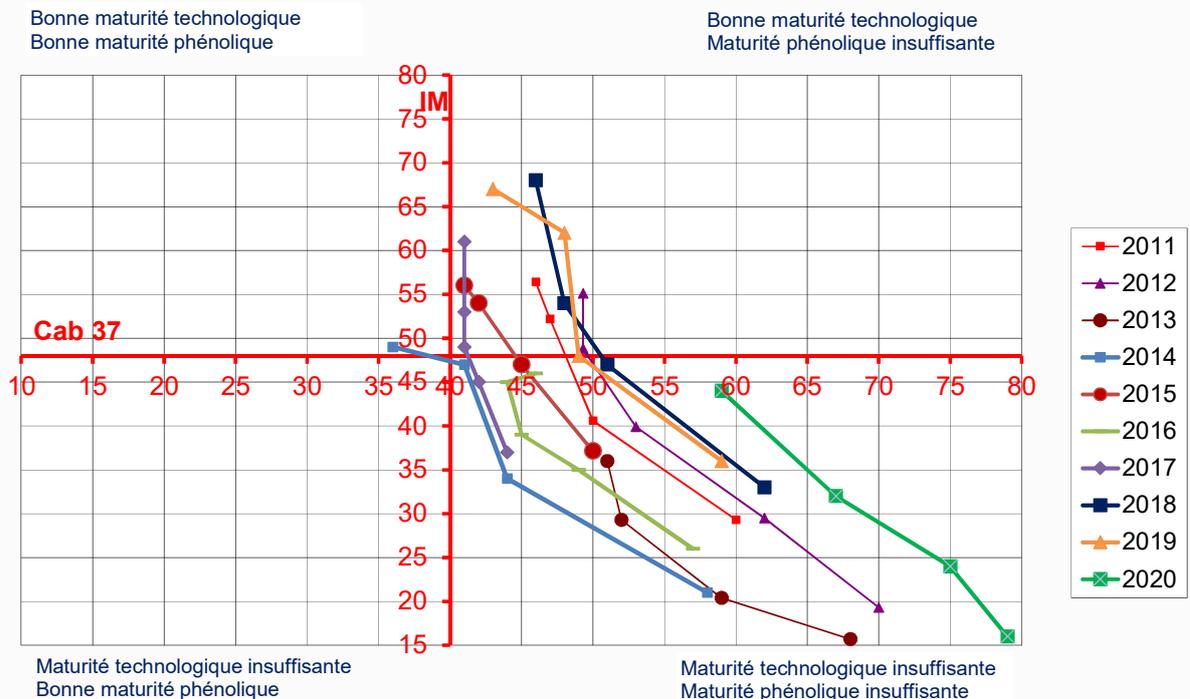
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 190 11,3 3,17 4,6 44 0,865 6,63 59 80 217

(*) : 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...

Note : " Après étude de l'évolution du CAB37 des vingt dernières années, nous avons modifié l'axe de la maturité phénolique. Le seuil du CAB37 est maintenant porté à 40 (au lieu de 35)".

Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37



Erwan LOAEC
Œnologue référent

Bruna MARTI TREVISAN
Œnologue