

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU COT

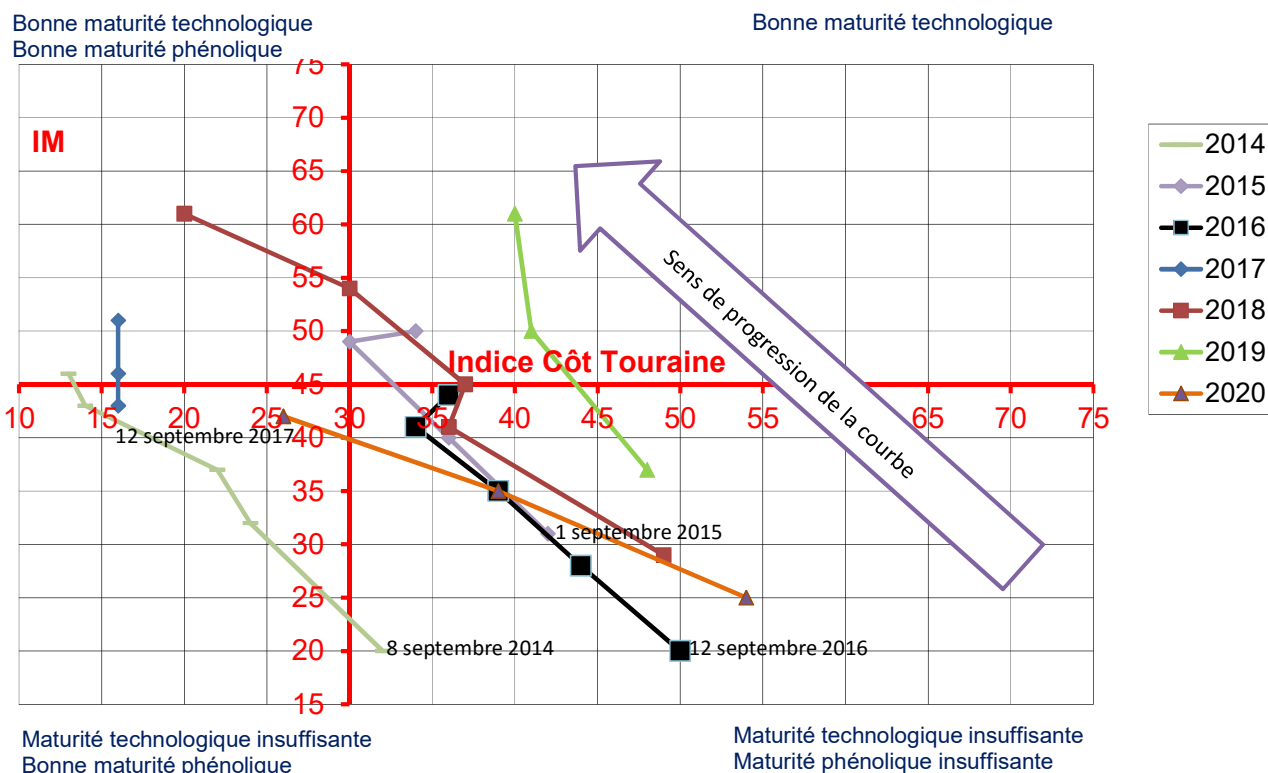
Prélèvements du 7 septembre 2020

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	209	12,4	3,15	6,0	35	1,450	6,68	30,5	101	291
LIMERAY	302	209	12,4	3,17	5,2	40	1,284	6,25	34,3	104	316
CHARGE	305	214	12,7	3,13	5,6	38	1,411	5,43	16,8	27	321
MOSNES	306	226	13,4	3,43	4,3	53	1,288	5,39	23,5	230	219
Moyenne :		215	12,7	3,22	5,3	42	1,358	5,94	26	116	287

(*) : 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