

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES

### Prélèvements du 24 août 2020

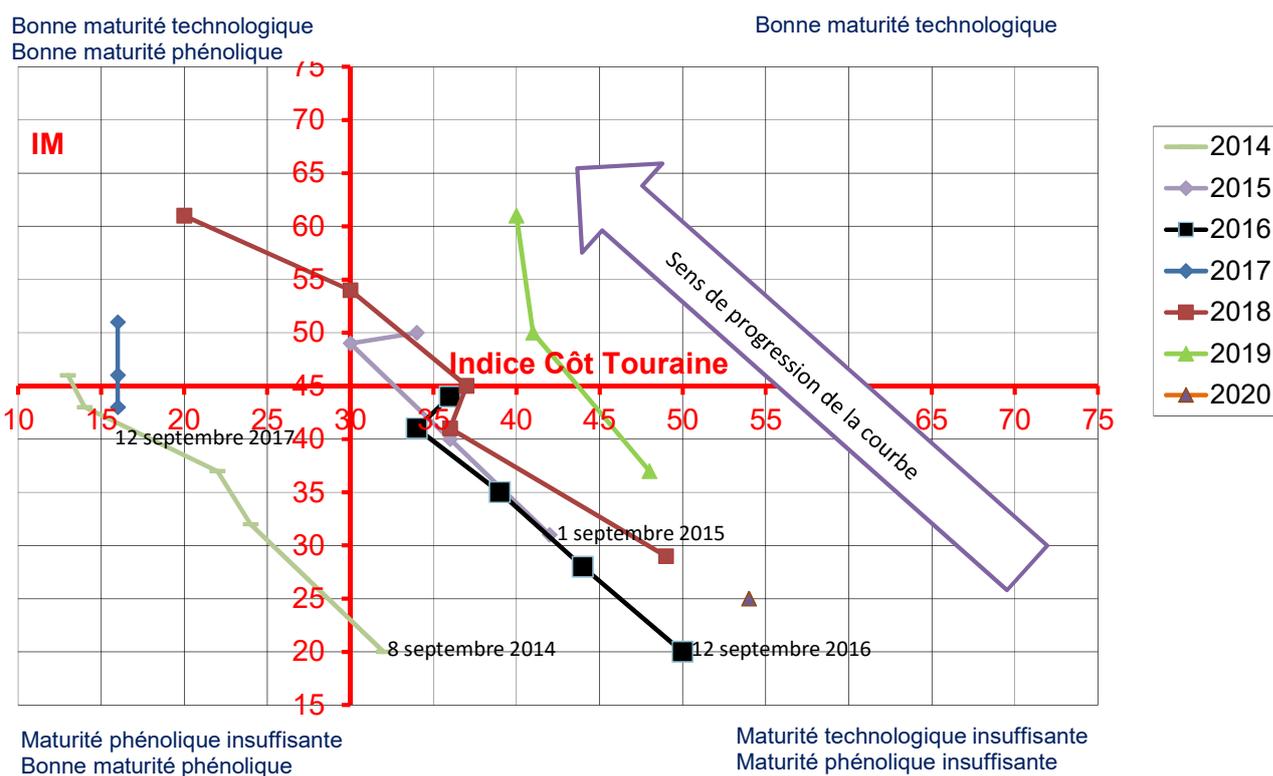
LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Indice Côt Touraine (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
LIMERAY	301	161	9,6	2,94	8,0	20	1,089	7,40	52,9	153	326
LIMERAY	302	179	10,6	3,02	7,4	24	1,147	7,19	48,9	195	313
CHARGE	305	175	10,4	2,95	7,7	23	1,068	7,24	52,8	120	301
MOSNES	306	169	10,1	3,11	6,9	25	1,002	8,22	61,0	276	194

**Moyenne : 171 10,2 3,01 7,5 23 1,077 7,51 54 186 284**

(\*) : 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