

MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 24 août 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	164	9,7	2,95	5,8	29	0,509	6,99	77	139	210
	CRAVANT LES COTEAUX	251	159	9,4	2,83	5,9	27	0,664	9,74	78	80	174
	VERON	252	175	10,4	2,93	5,9	30	0,742	7,97	70	125	224
	CHINON	253	161	9,5	2,96	5,6	29	0,821	7,64	66	173	197
	LIGRE	255	158	9,4	2,91	6,6	24	0,528	8,33	80	65	186
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	164	9,8	2,88	7,1	23	0,916	8,08	64	66	209
	RESTIGNE	202	149	8,8	2,99	6,9	22	0,539	7,44	77	133	226
	BENAIS	203	150	8,9	2,78	8,5	18	0,647	8,66	76	44	207
	BOURGUEIL	204	154	9,2	2,93	7,3	21	0,526	7,87	79	70	206
	LA FORET	205	145	8,6	2,85	6,6	22	0,529	9,09	81	102	179
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	143	8,5	2,86	7,7	19	0,511	7,64	79	84	218
	LA TAILLE	207	157	9,3	3,13	5,9	27	0,749	8,27	71	172	189
	COTEAU	208	155	9,2	2,95	6,6	24	0,741	9,07	74	62	208
	FONDIS	219	142	8,4	2,90	7,0	20	0,502	8,06	80	102	164

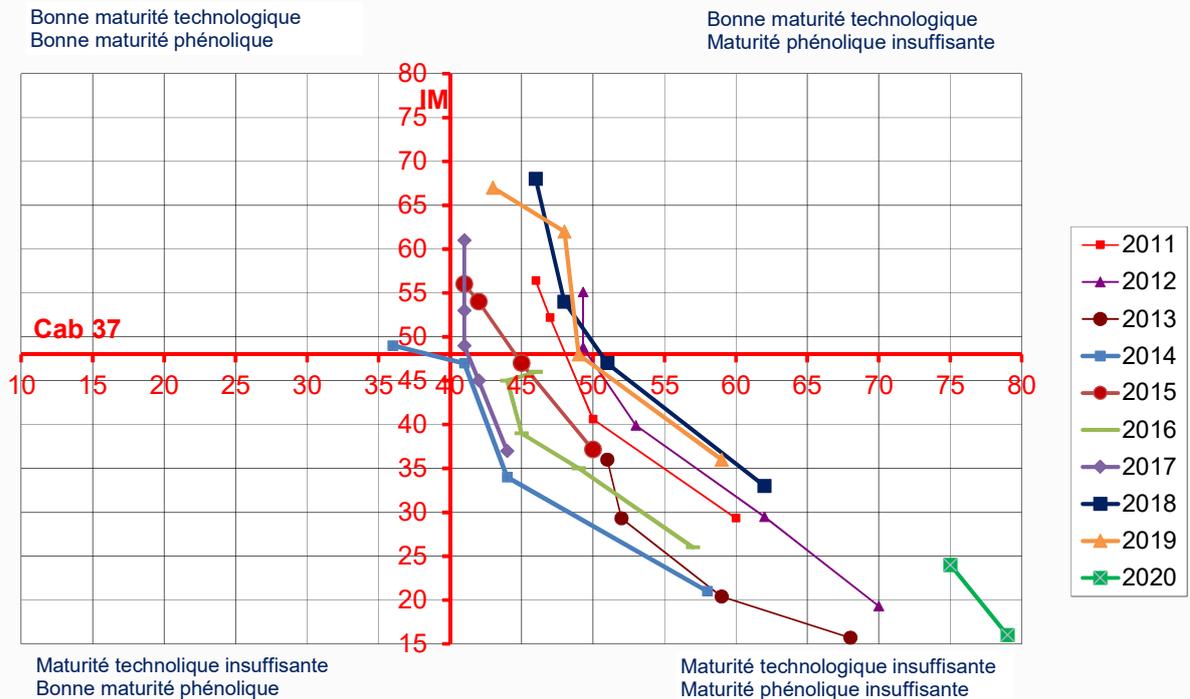
Moyenne des 14 échantillons de Cabernet Franc : 155 9,2 2,92 6,7 24 0,637 8,20 75 101 200

(*) : 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
Céologue référent

Bruna MARTI TREVISAN
Céologue