

DEGUSTATION DES BAIES

A partir de travaux de l'ICV, la Chambre d'Agriculture de la Gironde a normalisé une méthode de dégustation adaptée aux cépages Bordelais.

Nécessitant rigueur et expérience, cette méthode est la seule qui donne des informations à la fois sur la maturité Phénolique, la maturité Aromatique, le potentiel qualitatif et l'état sanitaire.

Paramètres analysés :

Il ne s'agit pas à proprement parler d'analyse mais d'observations réalisées directement à la parcelle :

- Liquéfaction de la Pulpe
- Dureté de la Pellicule
- Arômes Herbacés
- Arômes Fruités
- Tanins des Pellicules
- Pouvoir Teintant
- Couleur des Pépins
- Astringence des Pépins

Prélèvement – Echantillonnage :

Le prélèvement est réalisé et évalué directement à la parcelle.

Résultats :

Nous vous fournissons un document reprenant tous les résultats et directement intégrable dans votre traçabilité.

Voir exemple au verso.

DEGUSTATION de BAIES

(fiche raisins noirs)

date :

Cépage :

Parcelle :

	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1 Adhérence pulp/pel/pépin															
2 Acidité pulpe															
3 Dureté pellicule															
4 Arômes herbacés															
5 Arômes fruités															
6 Qualité tanins															
7 Pouvoir teintant															
8 Couleur pépins															
9 Astringence pépins															
10 Arômes pépins															

CONCLUSIONS	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Maturité															
Potentiel qualitatif															
Etat sanitaire															

DECISIONS/REMARQUES