

## MATURITE : Les différentes Méthodes d'Evaluation

METHODE	MATURITE TECHNOLOGIQUE	DYOSTEM	MATURITE PHENOLIQUE	GLORIES	DEGUSTATION des baies
ANALYSES	Sucres Réducteurs Degré probable	Sucres Réducteurs Degré probable <b>Couleur des baies</b> Volume des Baies <b>Chargement en Sucre</b>	Sucres Réducteurs Degré probable	Sucres Réducteurs Degré probable	Liquéfaction de la Pulpe Dureté de la Pellicule Arômes Herbacés Arômes Fruités Tanins des Pellicules  Pouvoir Teintant Couleur des Pépins Astringence des Pépins
	Acidité Totale pH Acide Tartrique Acide Malique	Acidité Totale pH Acide Malique	Acidité Totale pH Acide Tartrique Acide Malique	Acidité Totale pH Acide Tartrique Acide Malique	
	Indice de Maturité	Indice de Maturité	Indice de Maturité	Indice de Maturité	
			<b>Anthocyanes</b>	<b>Anthocyanes</b> <b>Extractibilité des Anthocyanes</b> <b>Maturité des Pépins</b>	
			<b>Poids des Baies</b>	<b>Poids des Baies</b>	
			<b>Azote Assimilable</b>	<b>Azote Assimilable</b>	
			<b>Acide Gluconique</b>	<b>Acide Gluconique</b>	
ECHANTILLONNAGE	au laboratoire <b>moût</b>	au laboratoire 200 baies	au laboratoire 200 baies	au laboratoire <b>500</b> baies	à la parcelle
INTERET	Cépages BLANCS Cépages NOIRS	Cépages BLANCS Cépages NOIRS	Cépages NOIRS	Cépages NOIRS	Cépages BLANCS Cépages NOIRS
	TRACABILITE	TRACABILITE	TRACABILITE	TRACABILITE	TRACABILITE
	<b>Maturité TECHNOLOGIQUE</b>	Maturité TECHNOLOGIQUE	Maturité TECHNOLOGIQUE	Maturité TECHNOLOGIQUE	
			<b>Maturité PHENOLIQUE</b>		<b>Maturité PHENOLIQUE</b>
		<b>Maturité AROMATIQUE</b>			<b>Maturité AROMATIQUE</b>
		<b>Potentiel Qualitatif</b>		<b>Potentiel Qualitatif</b>	<b>Potentiel Qualitatif</b>
		<b>DYOSTEM + MATURITE PHENOLIQUE</b>		<b>Conduite de la vinification</b>	
					<b>Etat Sanitaire</b>