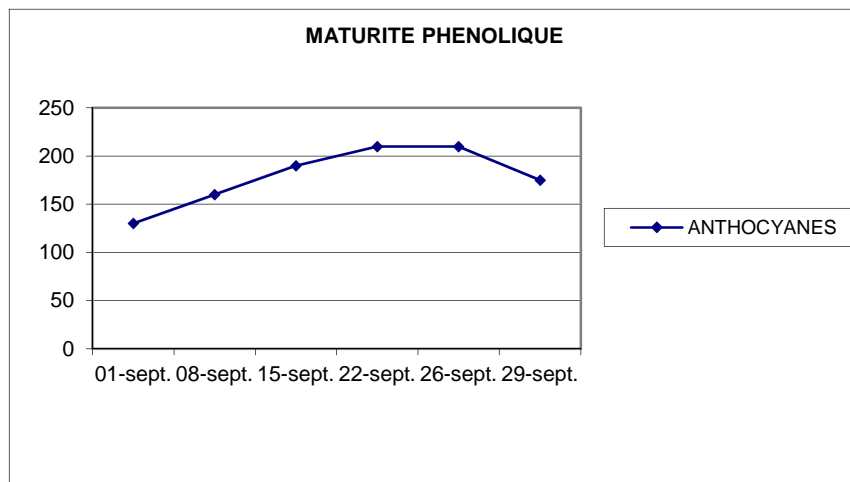


# MATURITÉ PHENOLIQUE

La METHODE CASV (mise au point par la Chambre d'Agriculture / Service Vigne), permet de déterminer la **date optimale des vendanges**. Elle est basée sur le fait qu'au cours de la maturation, la quantité d'Anthocyanes contenue dans les pellicules (et responsable de la couleur rouge) augmente, passe par un maximum, puis diminue. De très nombreux essais depuis plus de 10 ans ont montré que les vins les plus personnalisés et les plus typiques de leur terroir sont ceux issus des raisins récoltés juste après ce maximum, quand les baies atteignent un début de surmaturation.



## Paramètres analysés :

- Sucres Réducteurs - Degré Probable
- Acidité Totale - pH - Acide Tartrique - Acide Malique
- Anthocyanes
- Acide Gluconique (marqueur de l'état sanitaire)
- Azote Assimilable
- Poids des 100 baies

## Prélèvement – Echantillonnage :

### **Le prélèvement est réalisé par la méthode des 200 baies.**

Utiliser des boîtes hermétiques à fond large (type boîte de congélation jetable) et non des poches plastiques qui favorisent le tassement, l'humidité et les phénomènes de condensation.

Tapisser le fond de la boîte de papier absorbant pour éliminer l'humidité.

Transporter les échantillons au laboratoire, pour analyse, rapidement (maximum ½ journée).

## Résultats :

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

Voir exemple au verso.

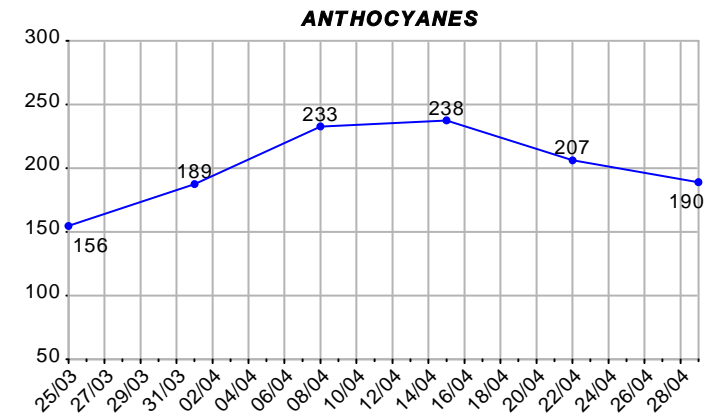
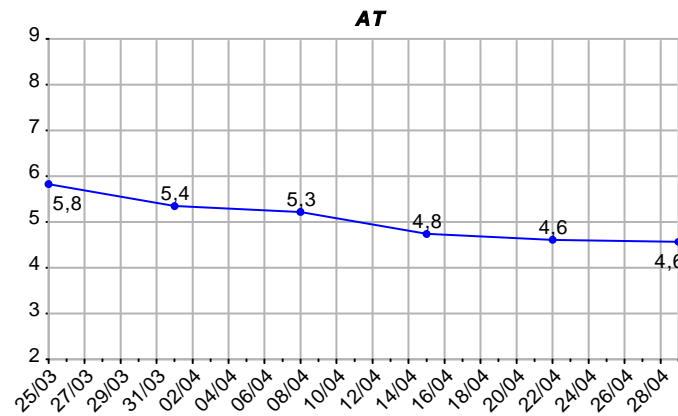
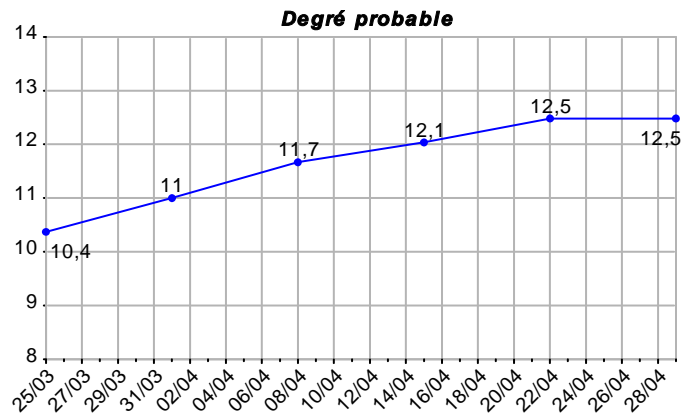
N° Client : 5000  
Nom : LABO

Références : TEST A  
Cépage : MERLOT

RAPPORT D'ESSAI N°: 1606682

Dates	Code Labo	Degré Probable % volume	Sucres Réducteurs g/l	Acidité Totale g d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	Acide Malique g/l	pH	Azote Assimilable mg/l	Acide Gluconique g/l	Anthocyanes mg/l	Poids des 100 baies g	Indice de Maturité	Acide Tartrique g/l			
25/09/15	0181	10,39	174,8	5,85	3,8	3,14	204	0,00	156	213	7	6,9			
01/10/15	0304	11,03	185,6	5,38	3,5	3,21	176	0,00	189	220	9	6,7			
08/10/15	0130	11,69	196,7	5,26	3,1	3,29	222	0,00	233	192	10	7,1			
15/10/15	0150	12,06	202,9	4,78	2,4	3,34	235	0,00	238	200	12	6,8			
22/10/15	0062	12,49	210,2	4,62	2,4	3,35	292	0,00	207	207	13	6,2			
29/10/15	0064	12,51	210,5	4,60	2,3	3,36	295	0,00	190	205	13	6,1			

Variation 1		2,12	35,70	-1,25	-1,50	0,22	91,00	0,00	34,00	-8,00	6,00	-0,80			
Variation 2		0,02	0,30	-0,02	-0,10	0,01	3,00	0,00	-17,00	-2,00	0,00	-0,10			



Commentaires :

L'Œnologue