

### INFORMATIONS TECHNIQUES

⚠ Soyez vigilants sur le contrôle des températures de fermentation qui peuvent augmenter rapidement avec des cinétiques fermentaires élevées cette année.

### CONTRÔLE DE MATURATION

#### Cabernet Sauvignon :

- ✓ Les données analytiques ont peu évolué en une semaine. Les pluies du week-end dernier ont eu un impact négatif sur l'état sanitaire. Celui-ci reste le critère principal pour la détermination de la date de récolte. A l'instar des Merlots, beaucoup de Cabernets Sauvignons ne pourront atteindre un niveau de maturité phénolique satisfaisant.

#### Cabernet

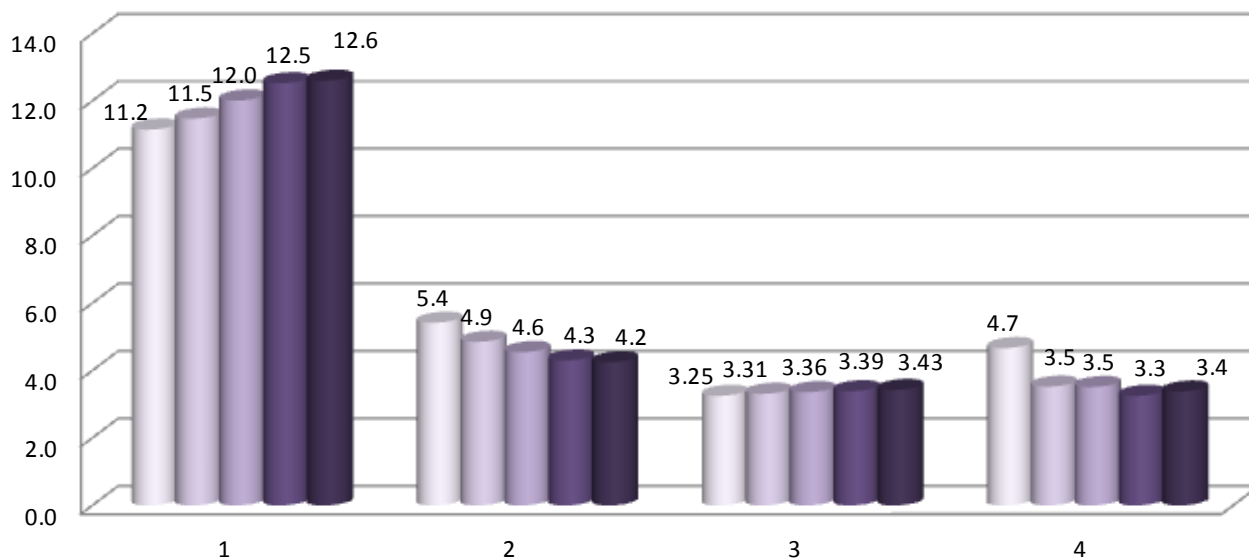
07/09/2015

14/09/2015

21/09/2015

28/09/2015

05/10/2015



## MATURITE TECHNOLOGIQUE

CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H2SO4]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 baies	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
Cabernet	BOURG	12.4	4.7	3.32	3.2	146	7.3	168	11
	FRONSAC	12.5	4.1	3.48	3.6	116	6.5	286	11
	ST ANDRE	0.0	0.0	0.00	0.0	0	0.0	0	0
	ST CIERS	12.2	4.2	3.41	3.1	136	7.1	192	12
	ST SAVIN	13.0	4.1	3.46	3.5	140	6.4	188	12
	<b>Moyenne</b>	<b>12.6</b>	<b>4.2</b>	<b>3.43</b>	<b>3.4</b>	<b>136</b>	<b>6.7</b>	<b>204</b>	<b>12</b>
	<b>Min</b>	12.2	3.8	3.32	3.1	116	6.3	153	11
	<b>Max</b>	13.1	4.7	3.49	3.9	161	7.3	286	13
	<b>Evolution</b>	1%	-1%	1%	4%	2%	-8%	21%	-1%

## MATURITE PHENOLIQUE

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Cabernet	BOURG	599	1329	45	46	44
	<b>Evolution</b>	-20%	-33%	-2%	44%	0%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.