

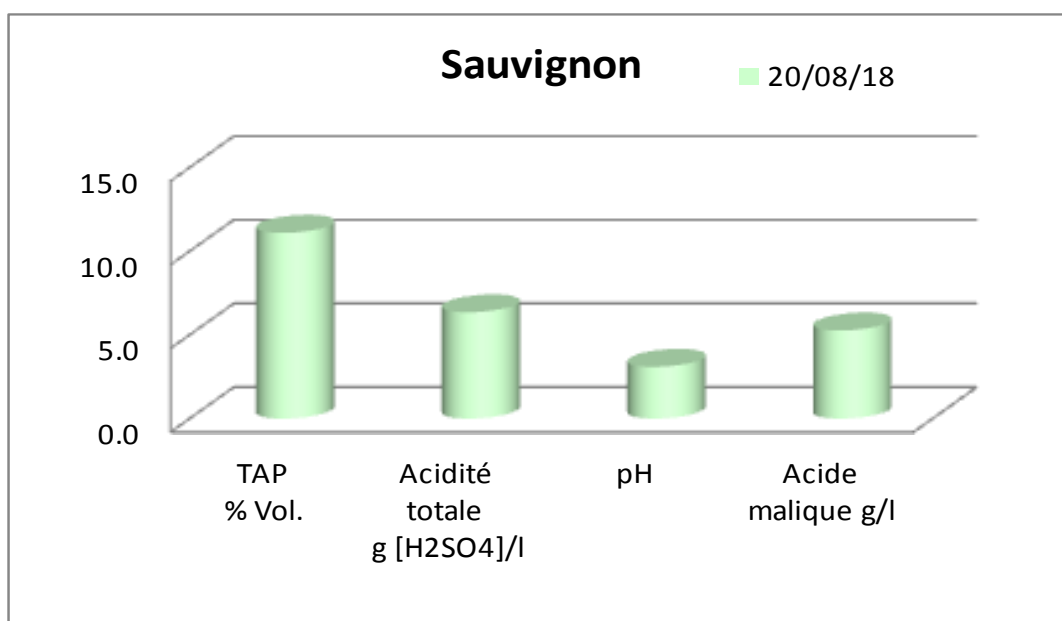
INFORMATIONS GENERALES

CREMANT

- Il est impératif de commencer les contrôles de maturation de vos parcelles dès cette semaine.
- Démarches obligatoires :
 - Dépôt d'une intention de production auprès de l'ODG au moins 8 jours avant la récolte.
 - Un carnet de pressurage doit être renseigné et envoyé auprès de l'ODG.

CONTRÔLE DE MATURATION

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
Sauvignon	ST CIERS	11.4	6.0	3.13	4.7	156	7.2	141	5.7
	ST SAVIN - BLAYE	10.4	6.8	3.07	6.0	142	7.7	157.5	1
	BOURG	11.5	6.6	3.04	5.4	166	8.0	108	4
	Moyenne	11.1	6.4	3.10	5.3	153	7.5	141	3.8
	Min	9.9	5.4	3.04	4.0	135	7.0	108	-4
	Max	12.8	8.0	3.19	7.8	166	8	196	9



L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.