



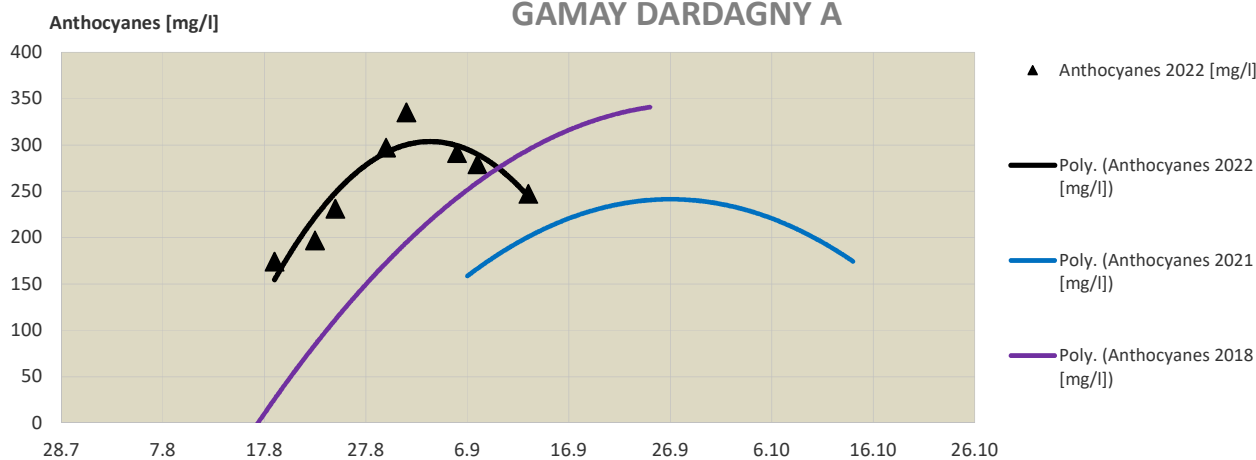
Méthode utilisée

Le suivi de maturation phénolique quantifie les anthocyanes contenus dans les raisins après une macération de deux heures en laboratoire. L'évolution des anthocyanes est étroitement corrélée avec la qualité des tanins. En effet, les anthocyanes augmentent au cours de la maturation, atteignent un maximum et diminuent au cours de la surmaturation. Selon la littérature et les expériences effectuées à Genève et à l'école de Changins, il est plus intéressant qualitativement d'attendre au minimum jusqu'au plafonnement de la quantité d'anthocyanes, voir quelques jours supplémentaires (environ 14 jours pour le Gamaret) pour obtenir une bonne maturation des tanins et une meilleure qualité des vins.

Cet outil est un moyen complémentaire pour déterminer la date de récolte et pour définir les stratégies de macérations. Ce paramètre est utilisé en première Suisse à Genève depuis le millésime 2000. Pour des explications et des exemples détaillés voir le document intitulé "Mode d'emploi"

		<i>n°</i>	Observations (voir légende)	Poids de 100 baies	°Oe	pH	Acidité totale [g/l]	Anthocyanes [mg/l]
Bernex 136 cord.	M-H	pp1		139	98	3.44	7.3	275
Gamaret Bernex	M-H	pp2		124	99	3.33	7.4	672
Merlot Bernex	M-H	pp3		107	99	3.78	5.5	524
Gamay Dardagny A	M-H	pp4		153	90	3.38	7.9	247
Gamaret Dardagny	M-H	pp5		143	95	3.32	7.4	509
Merlot Satigny	B	pp6		132	92	3.57	6.1	386
Cab Sauvignon Satigny A	B	pp7		94	91	3.51	6.6	612
Syrah Satigny	B	pp8		161	92	3.39	8.0	305
Cab. Sauvignon Satigny B	M-H	pp9		108	96	3.56	7.5	722
Gamay Dardagny B	B	pp10		150	99	3.38	7.7	343
Gamaret Peissy	M-H	pp11		98	99	3.37	8.1	987

GAMAY DARDAGNY A



GAMAY DARDAGNY B

