

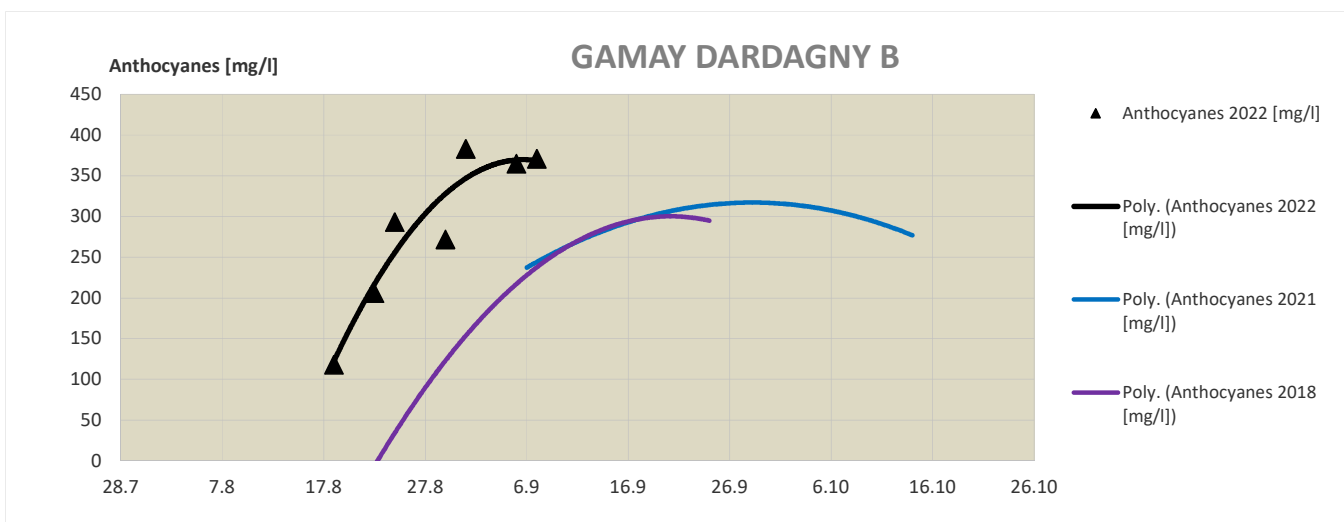
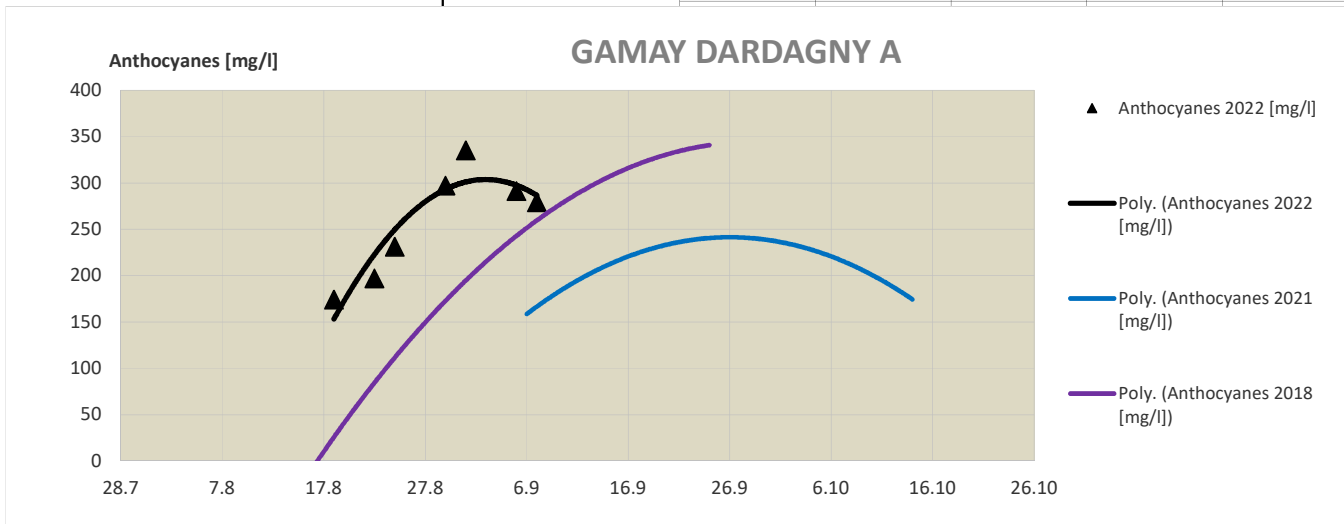


Méthode utilisée

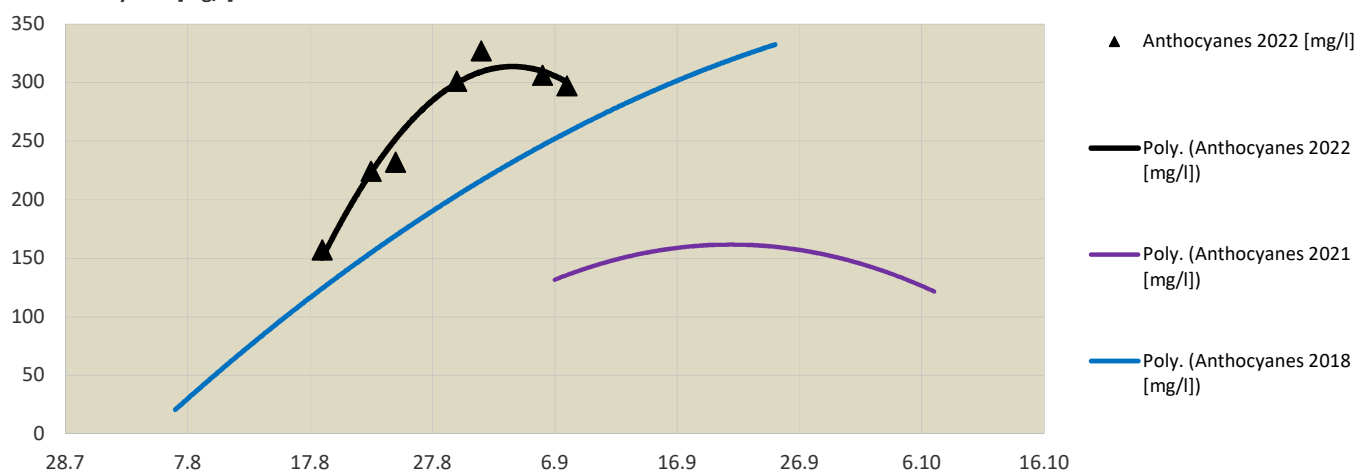
Le suivi de maturation phénolique quantifie les anthocyanes contenus dans les raisins après une macération de deux heures en laboratoire. L'évolution des anthocyanes est étroitement corrélée avec la qualité des tanins. En effet, les anthocyanes augmentent au cours de la maturation, atteignent un maximum 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"

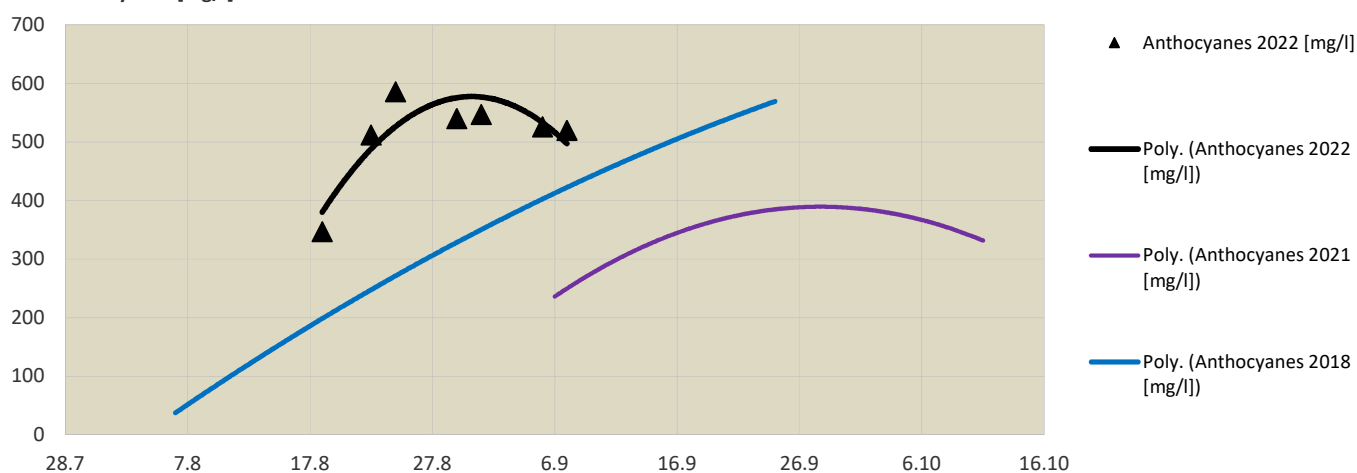
		n°	Observations (voir légende)	Poids de 100 baies	°Oe	pH	Acidité totale [g/l]	Anthocyanes [mg/l]
Bernex 136 cord.	M-H	pp1		135	100	3.36	7.6	297
Gamaret Bernex	M-H	pp2		131	99	3.28	7.6	701
Merlot Bernex	M-H	pp3		105	101	3.75	5.3	547
Gamay Dardagny A	M-H	pp4		158	90	3.40	7.6	279
Gamaret Dardagny	M-H	pp5		132	96	3.33	7.6	520
Merlot Satigny	B	pp6		136	89	3.46	6.3	400
Cab Sauvignon Satigny A	B	pp7		96	90	3.49	6.7	631
Syrah Satigny	B	pp8		184	94	3.45	7.3	327
Cab. Sauvignon Satigny B	M-H	pp9		107	94	3.53	6.8	749
Gamay Dardagny B	B	pp10		138	100	3.42	7.6	971
Gamaret Peissy	M-H	pp11		106	99	3.32	7.8	1016



Anthocyanes [mg/l] GAMAY BERNEX



Anthocyanes [mg/l] GAMARET DARDAGNY



Anthocyanes [mg/l] GAMARET BERNEX

