

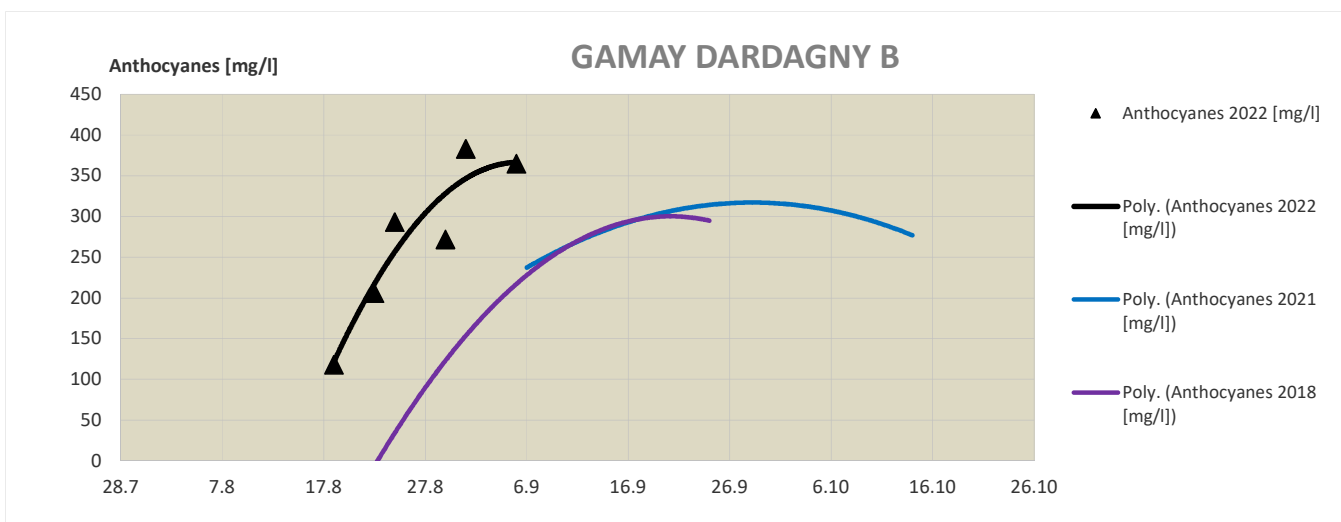
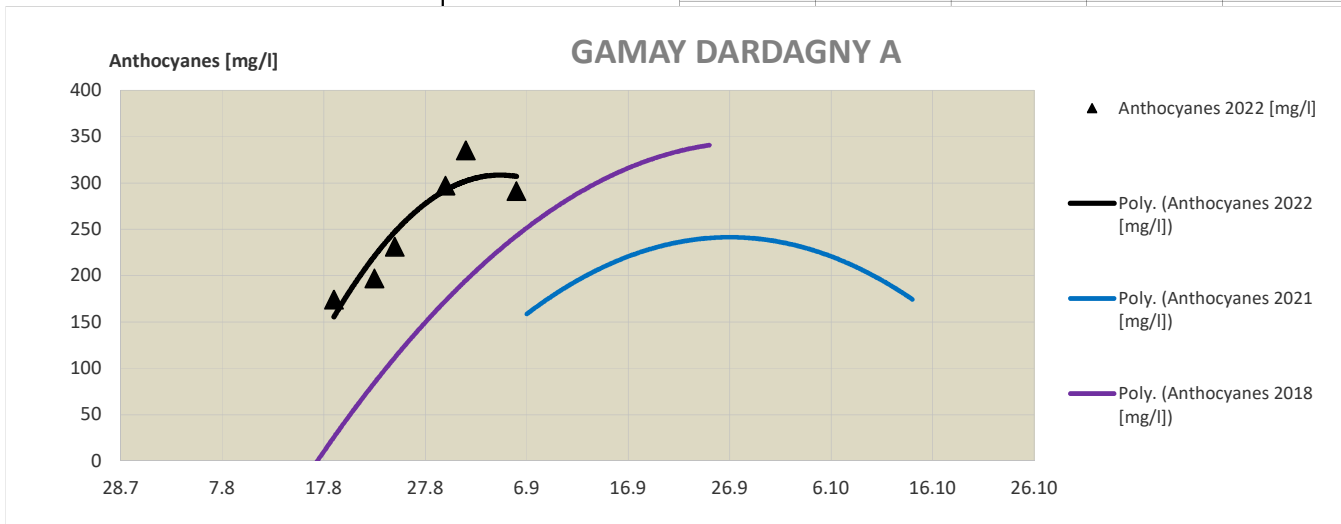


Méthode utilisée

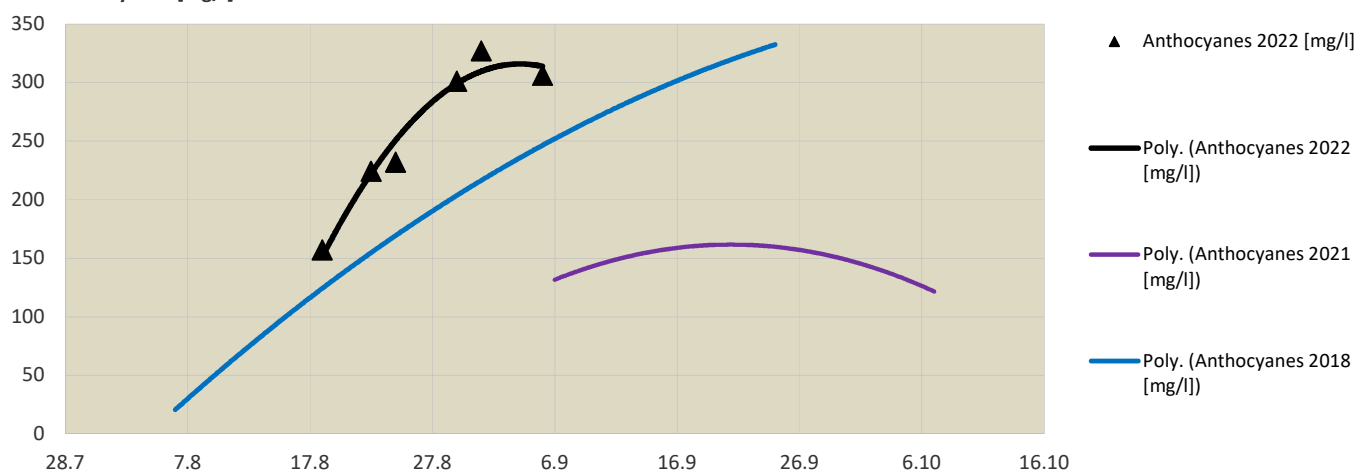
Le suivi de maturation phénolique quantifie les anthocyanes contenus dans les raisins après une macération de deux heures en laboratoire. L'évolution des anthocyanes est étroitement corrélée avec la qualité des tanins. En effet, les anthocyanes augmentent au cours de la maturation, atteignent un maximum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

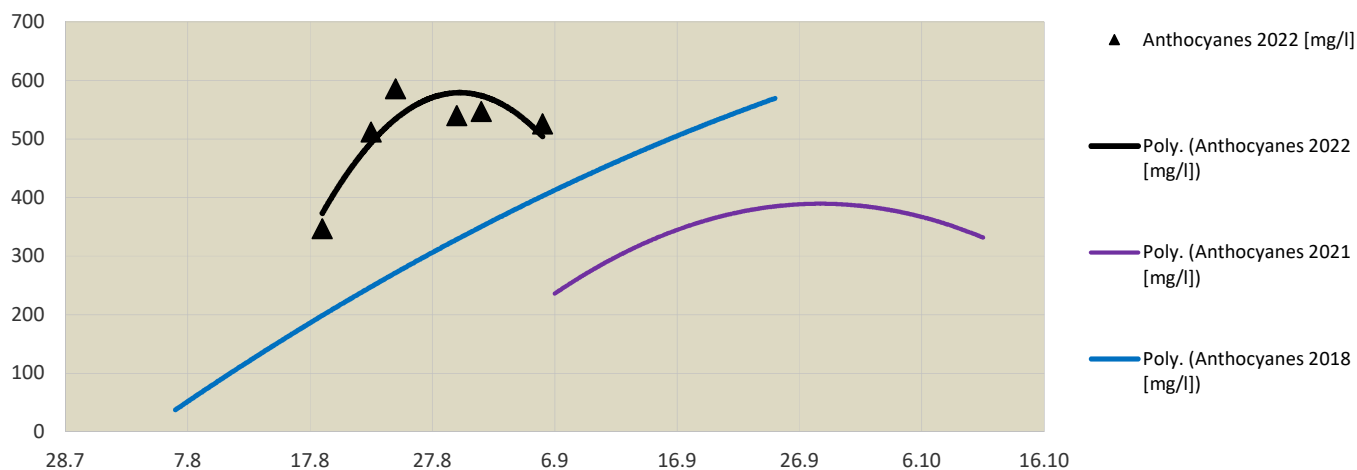
		n°	Observations (voir légende)	Poids de 100 baies	°Oe	pH	Acidité totale [g/l]	Anthocyanes [mg/l]
Bernex 136 cord.	M-H	pp1		139	98	3.44	7.3	306
Gamaret Bernex	M-H	pp2		124	99	3.33	7.4	711
Merlot Bernex	M-H	pp3		107	99	3.78	5.5	557
Gamay Dardagny A	M-H	pp4		153	90	3.38	7.9	291
Gamaret Dardagny	M-H	pp5		143	95	3.32	7.4	527
Merlot Satigny	B	pp6		132	92	3.57	6.1	401
Cab Sauvignon Satigny A	B	pp7		94	91	3.51	6.6	580
Syrah Satigny	B	pp8		161	92	3.39	8.0	299
Cab. Sauvignon Satigny B	M-H	pp9		108	96	3.56	7.5	759
Gamay Dardagny B	B	pp10		150	99	3.38	7.7	365
Gamaret Peissy	M-H	pp11		98	99	3.37	8.1	998



Anthocyanes [mg/l] GAMAY BERNEX



Anthocyanes [mg/l] GAMARET DARDAGNY



Anthocyanes [mg/l] GAMARET BERNEX

