



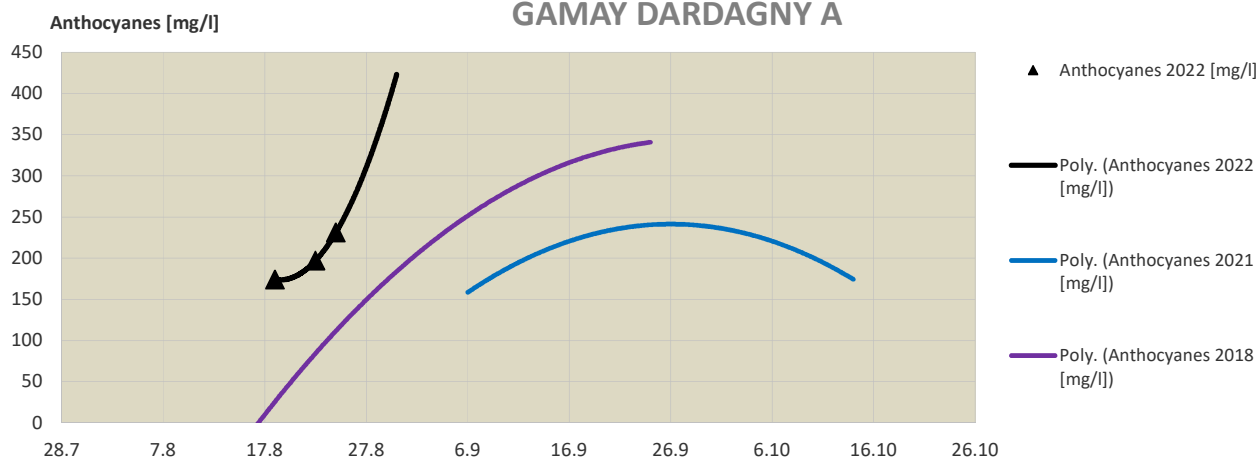
Méthode utilisée

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.

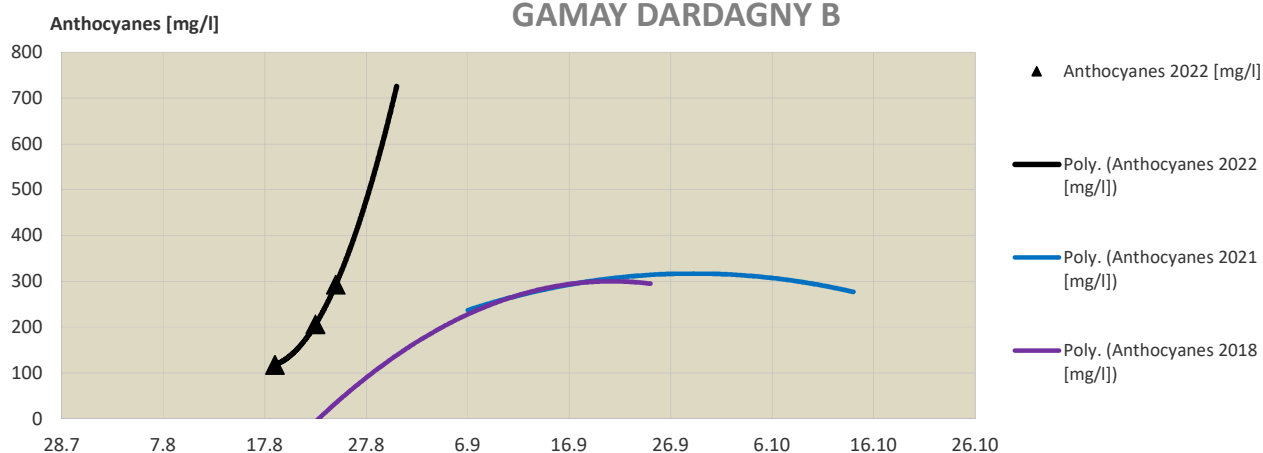
Cet outil est un moyen complémentaire pour déterminer la date de récolte et pour définir les stratégies de macérations. Ce paramètre est utilisé en première Suisse à Genève depuis le millésime 2000. Pour des explications et des exemples détaillés voir le document intitulé "Mode d'emploi"

		n°	Observations (voir légende)	Poids de 100 baies	°Oe	pH	Acidité totale [g/l]	Anthocyanes [mg/l]
Bernex 136 cord.	M-H	pp1		128	88	3.25	8.4	232
Gamaret Bernex	M-H	pp2		99	89	3.11	8.9	825
Merlot Bernex	M-H	pp3		96	78	3.44	7.7	501
Gamay Dardagny A	M-H	pp4		147	80	3.19	9.8	231
Gamaret Dardagny	M-H	pp5		138	87	3.13	8.8	586
Merlot Satigny	B	pp6		119	78	3.27	8.7	327
Cab Sauvignon Satigny A	B	pp7		90	79	3.22	9.8	491
Syrah Satigny	B	pp8		191	82	3.18	9.7	269
Cab. Sauvignon Satigny B	M-H	pp9		103	84	3.24	10.6	679
Gamay Dardagny B	B	pp10		140	85	3.12	9.9	293
Gamaret Peissy	M-H	pp11		97	89	3.12	9.6	1051

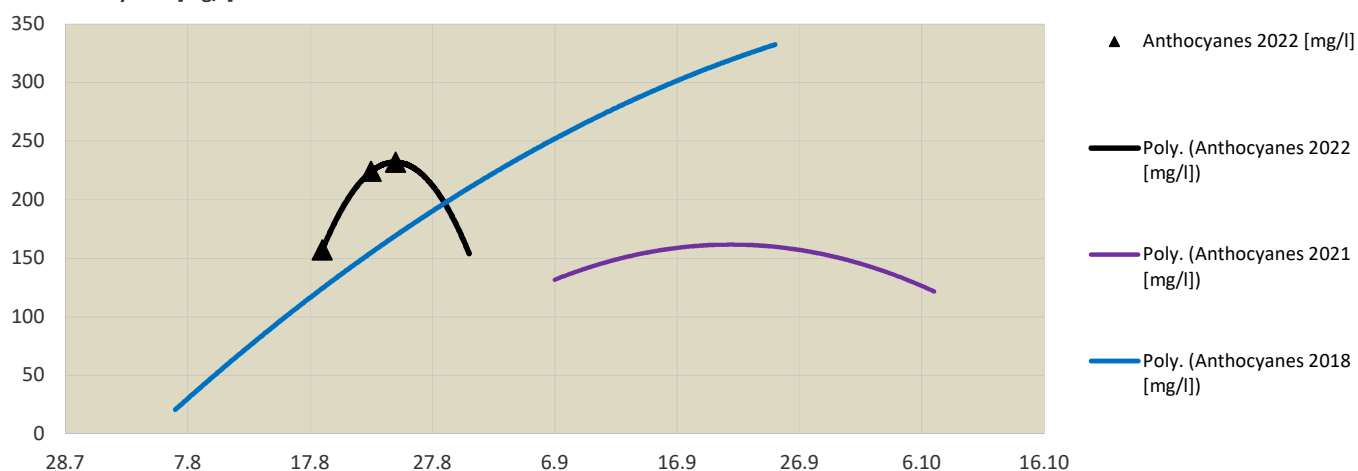
GAMAY DARDAGNY A



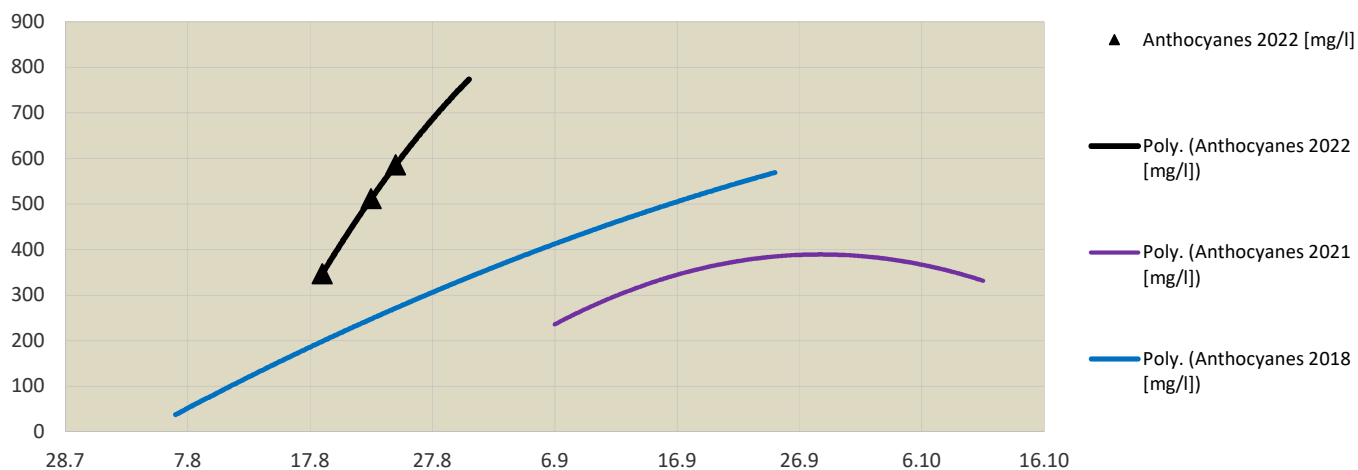
GAMAY DARDAGNY B



Anthocyanes [mg/l] **GAMAY BERNEX**



Anthocyanes [mg/l] **GAMARET DARDAGNY**



Anthocyanes [mg/l] **GAMARET BERNEX**

