

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
Chai La Prade

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2022.5671

Date d'analyse : 20/09/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite SO2 g/hl	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Ac. L-malique g/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0002	604342			CAR CABANIER LAVAL		363	242.7	14.42	3.46	2.86		<1	82	<25	89					
CM-0003	604315			CAR LE DEVES		411	232.0	13.78	3.48	2.95		1.2	78	<25	81					
CM-0004	433931			CAR EOLE ESCOURJATS		372	231.8	13.77	3.47	3.05		1.4	85	<25	85					
CM-0005	415801			CAR GRES ORATOIRE		489	229.3	13.62	3.52	2.94		1.6	111	<25	124					
CM-0006	022040			CAR 3CHPS GD CERBE		484	235.6	14.00	3.45	3.29		1.6	98	<25	113					
CM-0007	015819			CAR FONTANILLES LE PLA		326	242.4	14.40	3.50	3.14		1.4	98	<25	101					
CM-0008	013017			CAR KERBOAS CARPY EST		303	249.6	14.83	3.48	2.84		<1	83	<25	83					
CM-0009	435911			CAR JALABERT MOULAS MIDI		361	256.4	15.23	3.44	3.14		<1	79	<25	79					
CM-0010	835621			CAR BARQUINE BILARGEL		497	257.5	15.30	3.49	2.84		<1	104	<25	116					
CM-0011	433976			CAR EOLE ORATOIRE		439	246.0	14.62	3.46	2.91		1.2	101	<25	110					
CM-0012	433936			CAR EOLE MONTORIOL		406	233.7	13.89	3.48	3.06		1.2	99	<25	106					
CM-0013	009303			CAR OUEDEC CARPY EST		450	236.4	14.05	3.55	3.03		1.3	96	<25	98					
CM-0014	430712			CAR CABANIER PLAINE NORD		240	235.2	13.98	3.52	3.00		1.4	111	<25	130					
CM-0015	009306			CAR OUEDEC GAROUILLE		451	228.7	13.59	3.51	3.23		1.4	99	<25	112					
CM-0016	439701			CAR OUSTRIC LEGUNES		780	238.9	14.19	3.52	3.09		1.3	103	<25	104					
CM-0017	009310			CAR OUEDEC CARPY EST		415	240.3	14.28	3.46	3.24		1.5	93	<25	96					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=0.20 g/l=FML Terminée/ FML:C=en cours, N=néant, P=partielle, PT=presque terminée, T=Terminée. / Test froid: TLI=Très Légèrement Instable, LI=Légèrement Instable, I=Instable, S= Stable. / Tenue à l'air: 0=Bonne, 1=Mauvaise

TOULOUGES, le 20/09/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
Chai La Prade

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2022.5671

Date d'analyse : 20/09/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfitage SO2 g/hl	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Ac. L-malique g/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0018	007311			MVD CARPY SABLIERES		430	210.2	12.49	3.35	3.42		1.0	93	<25	108					
CM-0019	430711			MVD CABANIER PLANAL SERRE		577	240.9	14.31	3.49	3.26		1.2	106	<25	120					
CM-0020	016914			MVD VIGNIE COMBE DE REMIOLS		427	235.8	14.01	3.49	3.18		1.1	110	30	140					
CM-0021	835617			MVD BARQUINE MUSCAT		476	253.7	15.07	3.61	2.49		<1	107	<25	121					
CM-0022	604328			MVD CABANIER LA TRAITO		330	247.6	14.71	3.60	2.75		<1	111	35	146					
CM-0023	022042			MVD 3CHPS GD CERBE		278	235.0	13.96	3.56	2.89		<1	110	41	151					
CM-0024	009305			MVD OUEDEC CAPY OUEST		435	235.6	14.00	3.61	2.67		<1	120	35	155					
CM-0025	003004			MVD BENEZETH HORTS DES PRATS		352	226.3	13.45	3.59	2.70		<1	99	<25	112					
CM-0026	439709			MVD OUSTRIC CABANE NORD		581	233.5	13.87	3.57	2.54		<1	95	<25	115					
CM-0027	015410			MVD CAZILDA LA TRAITO		489	243.3	14.46	3.55	2.94		<1	112	30	142					
CM-0028	022055			CAR 3CHPS LA PLAINE		422	234.3	13.92	3.50	2.82	1.43		104	<25	112	1755	835	43.9	52	24
CM-0029	015426			CAR CAZILDA CHPS LONG		469	226.1	13.43	3.43	3.05	1.98		88	<25	90	1019	513	39.1	50	48
CM-0030	604301			CAR VALERO P NORD		343	229.6	13.64	3.43	2.99	1.52		83	<25	83	1726	840	45.1	51	25
CM-0031	433903			CAR EOLE LEGUNES		449	233.9	13.90	3.54	2.75	1.86		98	<25	106	928	521	37.6	44	45
CM-0032	022051			CAR 3CHPS LA PLAINE		372	241.2	14.33	3.57	2.61	1.58		106	<25	113	1441	758	43.9	47	31
CM-0033	022012			CAR 3CHPS CHPS DU PUIT		498	236.7	14.06	3.48	3.07	1.93		94	<25	104	948	461	36.0	51	49

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=0.20 g/l=FML Terminée/ FML:C=en cours, N=néant, P=partielle, PT=presque terminée, T=Terminée. / Test froid: TLI=Très Légèrement Instable, LI=Légèrement Instable, I=Instable, S= Stable. / Tenue à l'air: 0=Bonne, 1=Mauvaise

TOULOUGES, le 20/09/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
Chai La Prade

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2022.5671

Date d'analyse : 20/09/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfitage SO2 g/hl	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Ac. L-malique g/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0034	022054			CAR 3CHPS LE TOUR		411	228.3	13.57	3.41	3.60	1.56		109	<25	128	1560	667	34.0	57	22
CM-0035	629828			CAR LABADAL GD CERBE		504	219.3	13.03	3.37	4.13	2.18		97	<25	115	1053	535	37.5	49	43
CM-0036	007252			CAR COPOVI LA BARTHE		351	235.0	13.96	3.40	3.49	1.44		101	<25	111	1787	869	43.6	51	20
CM-0037	022004			CAR 3CHPS GD CERBE		470	212.7	12.64	3.36	3.77	1.80		92	<25	109	756	363	34.1	52	57
CM-0038	015812			CAR FONTANILLES COURBAYROLES		463	228.0	13.55	3.45	3.26	1.80		87	<25	88	1323	615	40.4	54	39
CM-0039	022003			CAR 3CHPS LE TOUR		457	229.9	13.66	3.44	3.95	2.12		100	<25	109	1734	796	41.5	54	23
CM-0040	604312			CAR CABANIER LA BASSE		443	233.1	13.85	3.48	3.29	1.88		91	<25	98	1225	678	43.5	45	38
CM-0041	629846			CAR LABADAL POMPADONES		488	241.6	14.36	3.49	3.16	1.61		96	<25	109	1186	647	40.9	45	37
CM-0042	629822			CAR LABADAL LA PLAINE		367	241.1	14.33	3.53	2.90	1.47		103	<25	107	1144	623	39.3	46	37
CM-0043	629831			CAR LABADAL COL DE MUZELS		486	238.0	14.14	3.44	3.34	1.59		100	<25	105	1567	817	43.1	48	24
CM-0044	015808			CAR FONTANILLES LES MARENDES		519	238.4	14.17	3.52	3.16	1.73		98	<25	98	801	449	34.3	44	48
CM-0045	629861			CAR LABADAL CAMPS DE LA SARDE		438	237.0	14.08	3.53	2.93	1.95		91	<25	92	1403	783	49.9	44	37
CM-0046	022080			CAR 3CHPS LES COSTES		528	239.1	14.21	3.51	3.17	1.73		93	<25	99	780	369	32.8	53	55

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=0.20 g/l=FML Terminée/ FML:C=en cours, N=néant, P=partielle, PT=presque terminée, T=Terminée. / Test froid: TLI=Très Légèrement Instable, LI=Légèrement Instable, I=Instable, S= Stable. / Tenue à l'air: 0=Bonne, 1=Mauvaise

TOULOUGES, le 20/09/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.