

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-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.R2023.2336

Date d'analyse : 05/09/2023

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.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-0128	609226			GN FORQUE LA PLAINE		390	246.2	14.63	3.31	3.16	0.23	75	86	161	1318	647	48.0	51	46
CM-0129	615911			GN NOE COURTINE		495	259.1	15.40	3.42	2.64	0.34	69	49	118	1553	775	50.4	50	38
CM-0130	022045			GN 3CHPS LES COSTES		265	268.9	15.98	3.44	3.09	0.31	79	59	138	1251	652	45.3	48	42
CM-0131	022039			GN 3CHPS GENIVRE		255	263.8	15.67	3.45	3.19	0.27	86	76	162	1044	563	42.7	46	47
CM-0132	629817			GN LA BADAL LES COSTES		484	255.1	15.16	3.42	3.07	0.38	85	80	164	875	482	44.6	45	57
CM-0133	836410			GN PEGUILLAU LES MURTRES		311	259.3	15.41	3.42	3.11	0.26	92	91	183	1432	699	46.6	51	40
CM-0134	015803			GN LES FONTANILLES LE PLA		469	254.0	15.09	3.41	3.03	0.44	84	82	166	1427	666	45.8	53	42
CM-0135	013013			GN KERBOAS AL PLA		362	253.1	15.04	3.45	2.79	0.26	87	89	176	1545	724	46.3	53	37
CM-0136	415821			GN CRES TAMARIS		500	252.8	15.02	3.43	2.75	0.38	85	69	154	927	478	41.4	48	54
CM-0137	015402			GN CAZILDA LA TRAITO		525	260.7	15.49	3.42	2.75	0.35	84	73	157	1001	526	43.9	47	52
CM-0138	835303			GN VALVERDU SABLIERES		425	259.1	15.40	3.45	2.67	0.37	77	61	138	1393	695	50.9	50	45

* Paramètres en dehors des gammes de mesures validées - Un impact global sur les incertitudes associées aux résultats de l'échantillon est possible.
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.

TOULOUGES, le 05/09/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.