

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.R2023.3515

Date d'analyse : 12/09/2023

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-0050	631505			CAR LA VIGNASSE PARNAUD		383	228.8	13.59	3.34	3.89	1.38	74	55	129	1670	763	34.0	54	10
CM-0051	629806			CAR VILARZEL LABADAL		450	232.7	13.83	3.42	3.60	1.93	66	49	114	1598	769	40.8	52	25
CM-0052	835315			CAR SABLIERES VALVERDU		307	230.9	13.72	3.36	3.85	1.69	71	47	118	2060	922	40.7	55	9
CM-0053	008631			CAR CHAMP DU PUIITS PASCUAL		436	231.9	13.78	3.38	4.12	1.71	79	56	135	1777	813	39.1	54	17
CM-0054	007241			MOURV LE PLA COPOVI		412	227.3	13.51	3.33	3.89	1.61	77	54	130	1533	725	37.4	53	22
CM-0055	007311			MOURV SABLIERES CARPY		289	225.9	13.42	3.33	3.54	1.26	76	61	136	2026	933	54.2	54	31

* 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 12/09/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.