

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.1717

Date d'analyse : 30/08/2024

Analyses avec parcelles pré enregistrées

Analyses sans parcelle pré enregistrée

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		CABS										
CM-0019	631702	LA PLAINE	CANDAU V	297	210.7	12.52	3.39	3.59	1.9	98	90	188
		CARI										
CM-0008	022019	MOULAS DESSUS	3 CHAMPS	353	198.0	11.76	3.18	5.52	3.2	105	107	212
CM-0010	604313	PLAINE	CABANIER	431	188.9	11.22	3.11	5.52	3.3	88	83	171
CM-0007	007337	CARPY OUEST	DME CARPY	336	223.8	13.30	3.37	4.11	2.1	143	93	236
CM-0012	007331	PRADE SUD	DME CARPY	415	210.2	12.49	3.33	4.42	2.9	110	74	184
CM-0011	415817	TAMARIS	DME CRES	387	208.2	12.37	3.39	4.09	2.7	106	76	182
CM-0014	014203	ESTAGNELS	LA COUDERQUE	330	219.6	13.05	3.35	4.12	1.6	154	123	277
CM-0009	008304	MURELLE	MIQUEL O	367	214.1	12.72	3.28	4.53	2.4	103	79	182
CM-0013	009302	CARPY EST	OUEDDEC L	370	213.5	12.69	3.32	4.41	2.4	152	99	252
		CINS										
CM-0016	022026	ARCADES	3 CHAMPS	580	168.7	10.02	3.31	3.65	2.3	135	94	229
CM-0017	007330	SALANS	DME CARPY	742	184.7	10.97	3.28	3.15	1.9	115	91	206
CM-0015	016907	LE VIGNE	EARL VIGNIE	669	184.3	10.95	3.20	4.16	1.6	112	101	214
CM-0018	835604	BARQUINE	LA BARQUINE	690	207.9	12.35	3.43	3.16	2.4	138	89	227
		GREB										
CM-0002	003425	LES FENALS	BELDA S	503	232.3	13.80	3.30	3.06	<1	54	71	125

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 30/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.1717

Date d'analyse : 30/08/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		GREB										
CM-0004	631720	PRADELS NORD	CANDAU V	381	241.9	14.37	3.49	2.24	<1	124	111	235
CM-0003	604321	FANGASSES	GAEC CABANIER	435	241.4	14.34	3.44	2.60	<1	97	86	183
		GREG										
CM-0006	005218	CHAMP LONG	DME GAROUILLA	468	223.2	13.26	3.50	2.50	<1	152	137	288
CM-0005	008301	MURELLE	MIQUEL O	407	222.8	13.24	3.42	2.44	<1	122	98	220
		MACA										
CM-0001	022088	PRADE SUD	3 CHAMPS	470	213.1	12.66	3.42	2.58	<1	86	129	215

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 30/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.