

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURITE

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.R2024.19827

Date d'analyse : 15/07/2025

Analyses avec parcelles pré enregistrées

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	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
		MPBL		165.75	65.43	3.89	2.34	20.91	19.43	0.1	0	0.1
CM-0003	005228	MITJA DU CRES	EARL DOMAINE DE GARO	186	76.9 *	4.57 *	2.40 *	>10 *	16.1 *	<25 *	<25 *	<50 *
CM-0005	007203	LE PLA	SCEA COPOVI	174	65.4 *	3.89 *	2.37 *	>10 *	21.3 *	<25 *	<25 *	<50 *
CM-0001	010408	LA BLAQUIERE	SCEA DOM DU PAS DE L	167	66.0 *	3.92 *	2.34 *	>10 *	19.7 *	<25 *	<25 *	<50 *
CM-0002	010407	LA BLAQUIERE	SCEA DOM DU PAS DE L	136	53.4 *	3.17 *	2.23 *	>10 *	20.6 *	<25 *	<25 *	<50 *

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
		MPBL										
CM-0004	604326	GAEC CABANIER		196	76.2 *	4.53 *	2.45 *	>10 *	17.3 *	<25 *	<25 *	<50 *

* 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 15/07/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.