

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.R2025.5662

Date d'analyse : 24/09/2025

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
		CARI		328.4	224.08	13.31	3.65	3.04	1.65	92.38	51.22	143.6
CM-0016	014208	PRADE	EARL LA COUDERQUE	382	227.5	13.52	3.64	2.97	1.7	93	59	152
CM-0017	014216	ESTAGNELS	EARL LA COUDERQUE	410	220.7	13.11	3.60	3.19	2.0	79	39	119
CM-0018	014201	LES ESTAGNELS	EARL LA COUDERQUE	414	221.2	13.14	3.60	3.24	1.8	85	53	138
CM-0019	836412	MONTPEZAT BAS	GAEC PEGUILLOU	176	220.9	13.13	3.74	2.95	1.5	112	54	165
CM-0020	836404	LA GOUDE	GAEC PEGUILLOU	260	230.1	13.67	3.69	2.87	1.3	93	51	144

Analyses sans parcelle pré enregistrée

* 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 24/09/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.