



GIE ICV-VVS
Laboratoire de Toulouges
3, bd. de Clairfont
Naturopole - Bât. C
66350 TOULOUGES
T. +33468548484
icv_toulouges@icv.fr
www.icv.fr

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.R2024.158

Date d'analyse : 08/08/2024

* 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 08/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2024.158

Date d'analyse : 08/08/2024

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
		GREN		277	188.3	11.19	3.09	4.41	1.54	82.1	177.3	259.4
CM-0007	835707	LES ESTAGNELS	SCEA LE DOMAINE DU PU	277	188.3	11.19	3.09	4.41	1.5	82	177	259
		SYRA		214	164.4	9.77	3	6.69	4.07	96.4	86.3	182.7
CM-0011	015834	LES ESTAGNELS	SCEA DES FONTANILLES	214	164.4	9.77	3.00	6.69	4.1	96	86	183

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
		CINS										
CM-0013	007330	LES SALANS	EARL DOM CARPY	437	142.4	8.46	3.04	5.86	4.4	108	116	224
CM-0014	016907	LE VIGNE	EARL DU VIGNIE	472	136.8	8.13	3.01	6.04	4.3	88	114	202
		GREG										
CM-0004	008301	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	310	178.1	10.58	3.07	4.33	1.7	76	123	199
CM-0003	835605	LA BARQUINE	SCEA LA BARQUINE	463	198.5	11.79	3.09	4.38	2.0	70	116	187
		GREN										
CM-0005	428941	PLAINE SUD	GAEC DOM DE LA SALLE	375	199.4	11.85	3.22	4.31	2.0	138	141	279
CM-0006	615905	LES FARGASSES	NOE PATRICE	354	192.2	11.42	3.14	4.47	1.9	104	154	258

* 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 08/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2024.158

Date d'analyse : 08/08/2024

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
		GREN										
CM-0008	007251	MONTPEZAT BAS	SCEA COPOVI	288	174.7	10.38	3.00	5.19	2.1	80	152	232
		SYRA										
CM-0010	836402	LA VIGNASSE	AGEC PEGUILLOU	227	169.3	10.06	3.05	6.83	4.6	99	116	215
CM-0009	433958	PRADE	EARL DOM EOLE	273	214.8	12.76	3.31	4.52	2.8	135	113	248
CM-0012	439723	LUGUNES	INDIVI OUSTRIC	251	171.4	10.18	3.08	6.47	4.0	122	104	226

* 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 08/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.