

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.R2024.941

Date d'analyse : 22/08/2024

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		415	189	11.23	3.33	4.04	3.01	78.4	84.7	163.1
CM-0109	631507	GRAND CERBE	PARNAUD LAURENT	415	189.0	11.23	3.33	4.04	3.0	78	85	163
		SYRA		340.25	205.4	12.21	3.29	4.64	2.73	113.95	96.45	210.4
CM-0108	010707	CHAMPS DU PUIITS	EARL DE MONTPLAISIR	341	197.8	11.75	3.15	5.62	3.5	92	95	187
CM-0110	022041	LE PRE COMMUNAL	SCEA DES 3 CHAMPS	450	189.5	11.26	3.28	4.59	2.9	101	96	197
CM-0112	022050	LE TOUR	SCEA DES 3 CHAMPS	227	225.0	13.37	3.34	4.25	2.1	127	101	228
CM-0111	414539	ORATOIRE	VALERO LUDOVIC	343	209.3	12.44	3.40	4.10	2.4	135	94	230

Analyses sans parcelle pré enregistré

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
		CHAR										
CM-0107	430715	PRADES BASSES CLIM	CABANIER L	348	204.5	12.15	3.27	4.96	3.4	149	105	254
		GREN										
CM-0116	834503	ORATOIRE	JALABERT Y	430	215.9	12.83	3.30	3.43	<1	83	90	172
CM-0117	013003	SABLIERES	KERBOAS C	340	216.5	12.86	3.23	3.80	<1	81	135	216
CM-0114	012038	LE TOUR CLIM	SARDA JL	407	226.6	13.46	3.27	3.93	1.2	84	113	197
CM-0115	022081	LA PLAINE CLIM	SCEA DES 3 CHAMPS	380	232.2	13.80	3.29	3.58	<1	91	136	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 22/08/2024
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.R2024.941

Date d'analyse : 22/08/2024

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
		MUSC										
CM-0104	415822	PRADE	EARL DOM DU CRES	663	207.2	12.31	3.31	3.77	2.7	102	76	179
CM-0106	433906	PRADE	EARL DOM EOLE	725	237.3	14.10	3.41	3.44	2.3	114	81	195
CM-0105	629821	LA BASSE	EARL LABADAL	581	221.3	13.15	3.38	3.60	2.1	122	98	221
		SYRA										
CM-0113	022082	LA PLAINE CLIM	SCEA DES 3 CHAMPS	332	205.6	12.22	3.26	4.80	2.5	116	108	225

* 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 22/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.