



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.R2024.2325

Date d'analyse : 03/09/2024

* 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 03/09/2024
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.R2024.2325

Date d'analyse : 03/09/2024

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	Ac. malique g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammoniurr mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPG Glories	Extrabilité Anthocyané %	Maturité pépins %
		GREN		166	234.5	13.93	3.51	2.95	1.22	129	97.9	226.9	1052	565	43.1	46.29	47.56
CM-0152	010502	CHAMPS LONGS	DEVIC PIERRE ANTOINE	166	234.5	13.93	3.51	2.95	1.22	129	98	227	1052	565	43.1	46	48
		SYRA		395.4	232.11	13.79	3.51	2.91	1.85	113.45	77.65	191.1	1250.0	687	35.85	44.16	23.45
CM-0115	003426	LES FENALS	BELDA SYLVAIN	372	209.8	12.47	3.29	3.82	2.02	65	71	136	1433	775	40.3	46	23
CM-0142	631712	LA MURELLE	CANDAU VIRGINIE	457	245.0	14.56	3.55	2.82	1.60	108	78	185	1198	611	32.5	49	25
CM-0122	015409	LA TRAITO	EARL CAZILDA	265	241.5	14.35	3.53	2.61	1.62	102	70	172	1405	765	39.0	46	22
CM-0125	007323	SABLIERES	EARL DOMAINE DE CARP	394	241.7	14.36	3.56	2.72	1.62	129	83	212	1461	838	38.4	43	13
CM-0117	415810	LES CONILIERES	EARL DOMAINE DU CRES	393	227.2	13.50	3.43	3.30	2.11	86	68	153	1067	574	40.2	46	43
CM-0127	629819	LES COSTES	EARL LA BADAL	538	239.6	14.24	3.60	2.60	1.77	125	71	196	994	592	31.1	40	24
CM-0137	629849	LA MURELLE	EARL LA BADAL	348	224.9	13.36	3.48	2.91	1.89	100	66	166	1819	874	39.3	52	11
CM-0120	014226	LA TRAITO	EARL LA COUDERQUE	305	218.9	13.01	3.53	2.77	2.18	125	78	203	877	605	32.2	31	25
CM-0128	014209	PRADE	EARL LA COUDERQUE	340	231.6	13.76	3.54	2.87	1.89	128	81	209	1730	878	36.8	49	<5
CM-0132	604333	LES CONILIERES	GAEC CABANIER	396	237.3	14.10	3.51	2.84	1.69	119	86	204	1578	843	38.1	47	11
CM-0139	604308	LA PLAINE	GAEC CABANIER	354	230.9	13.72	3.51	2.91	2.14	118	81	198	1226	624	36.8	49	32
CM-0119	428962	SALANS	GAEC DOMAINE DE LA S	488	229.0	13.61	3.52	2.81	2.10	99	67	166	1070	662	40.9	38	35
CM-0143	836416	MONTPEZAT BAS	GAEC PEGUILLOU	175	228.8	13.59	3.42	3.08	1.45	106	74	180	1792	887	34.7	51	<5
CM-0144	009309	MONTPEZAT	OUEDDEC LIONEL	375	226.3	13.45	3.48	3.09	1.70	131	87	218	1091	631	34.6	42	27
CM-0124	022006	LES MOULAS DE DESSU	SCEA DES 3 CHAMPS	490	237.6	14.12	3.53	2.95	1.74	109	89	198	1102	613	34.5	44	29
CM-0134	022009	MONTPEZAT BAS	SCEA DES 3 CHAMPS	389	231.7	13.77	3.57	2.75	2.04	157	84	242	776	519	30.2	33	31
CM-0135	022027	LE PRE COMMUNAL	SCEA DES 3 CHAMPS	482	235.3	13.98	3.60	2.75	2.05	148	97	244	1153	618	35.2	46	30
CM-0140	015801	LA PLAINE	SCEA DES FONTANILLES	352	223.3	13.27	3.44	3.28	1.82	108	81	189	961	506	29.6	47	32

* 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 03/09/2024
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.R2024.2325

Date d'analyse : 03/09/2024

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Ac. L-malique g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité Anthocyané %	Maturité pépins %
		SYRA		395.4	232.11	13.79	3.51	2.91	1.85	113.45	77.65	191.1	1250.0	687	35.85	44.16	23.45
CM-0121	835616	MONTRORIOL	SCEA LA BARQUINE	526	239.0	14.20	3.51	2.70	1.78	104	73	177	1023	580	35.1	43	34
CM-0123	835607	BARQUINE	SCEA LA BARQUINE	469	242.8	14.43	3.53	2.69	1.68	105	71	176	1245	745	37.5	40	21

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	Ac. L-malique g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité Anthocyané %	Maturité pépins %
		CARI															
CM-0149	022019	MOULAS DESSUS	3 CHAMPS	452	215.3	12.79	3.31	4.21	2.55	94	68	161	856	416	22.6	51	26
CM-0150	022022	LA PRADE NORD	3 CHAMPS	518	211.0	12.54	3.36	4.06	2.75	115	77	192	759	479	30.1	37	36
CM-0148	007331	PRADE SUD	CARPY	407	219.8	13.06	3.34	3.79	2.05	97	60	157	1207	657	29.1	46	10
CM-0146	415823	BILARGEL	DOM DU CRES	461	224.8	13.36	3.39	3.57	1.93	116	79	194	1076	532	32.0	51	34
CM-0147	415838	BILARGEL	DOM DU CRES	333	219.1	13.02	3.33	3.76	1.76	95	70	165	961	551	32.4	43	32
CM-0145	005225	LE GAROUILLA	DOM GAROUILLA	391	231.8	13.77	3.50	3.07	2.07	134	80	214	1397	805	38.0	42	15
		SYRA															
CM-0131	022082	LA PLAINE	3 CHAMPS	310	232.5	13.81	3.45	3.23	1.64	120	93	214	2079	1061	42.8	49	<5
CM-0130	022021		3 CHAMPS	382	224.8	13.36	3.43	3.36	1.69	117	92	209	1013	501	32.0	51	37
CM-0136	001901	LA ST JEANTE	ASSIE	424	232.4	13.81	3.50	2.89	1.82	114	72	186	1224	686	36.5	44	25
CM-0116	003401	LES FENALS	BELDA	367	233.0	13.84	3.45	3.13	1.94	62	51	113	1912	1044	45.8	45	9
CM-0133	015403	CHAMPS LONGS	CAZILDA	275	238.6	14.18	3.52	2.80	1.69	124	77	201	1974	1010	39.5	49	<5

* 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 03/09/2024
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.R2024.2325

Date d'analyse : 03/09/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Ac. L-malique g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahible anthocyanes %	Maturité pépins %
		SYRA															
CM-0118	415830	LES CONILIERES	DOM DU CRES	362	231.6	13.76	3.49	3.05	1.84	100	80	180	1095	663	34.5	39	23
CM-0138	629801	LA GOUDE	LA BADAL	528	231.5	13.76	3.52	2.76	2.05	101	61	163	975	669	42.5	31	37
CM-0141	629827	VILARGEL	LA BADAL	378	235.9	14.02	3.52	2.90	1.83	117	82	199	1561	875	44.7	44	22
CM-0126	428918	ESCOURGEAT	LA SALLE	430	245.1	14.56	3.58	2.50	1.61	124	76	200	1261	714	40.8	43	30
CM-0129	428963	COMBETTES	LA SALLE	358	224.2	13.32	3.46	3.30	1.74	126	88	213	1276	632	29.4	50	14

* 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 03/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.