

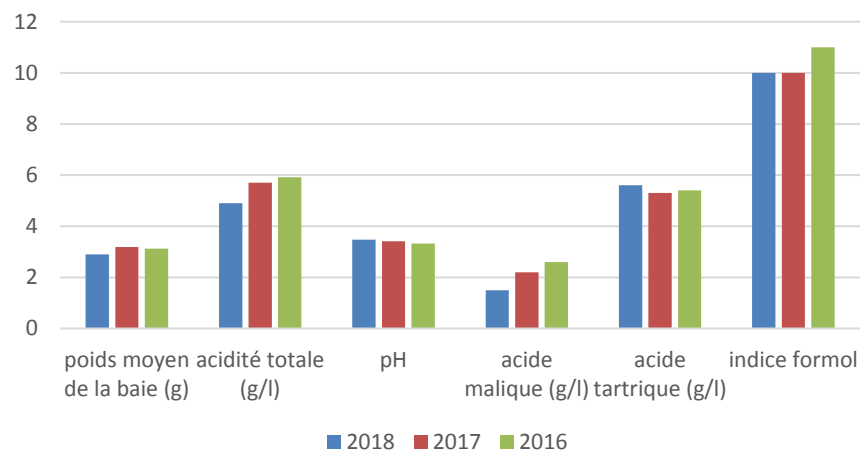
MOYENNES CANTONALES* lors du dernier prélèvement de raisins pour l'évaluation de l'état de maturation

		sondage (Oe)	poids moyen de la baie (g)	acidité totale (g/l)	pH	acide malique (g/l)	acide tartrique (g/l)	indice formol	indice de maturité
CHASSELAS	18.09.18 2018	81.4	2.90	4.9	3.48	1.5	5.6	10	116 **
	25.09.17 2017	77.9	3.19	5.7	3.41	2.2	5.3	10	137
	03.10.16 2016	68.4	3.12	5.9	3.33	2.6	5.4	11	116

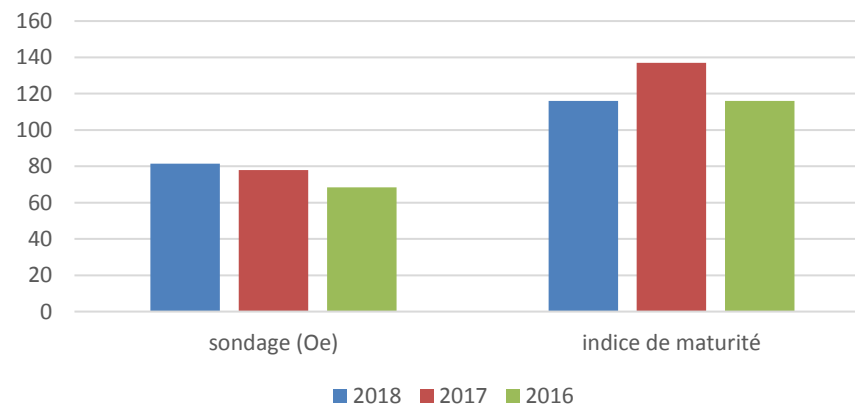
* Données de la DGAV - Laboratoire d'œnologie

** valeurs 27.08

Maturation cf. divers paramètres



Maturation cf. sondage (°Oe) et indice de maturité

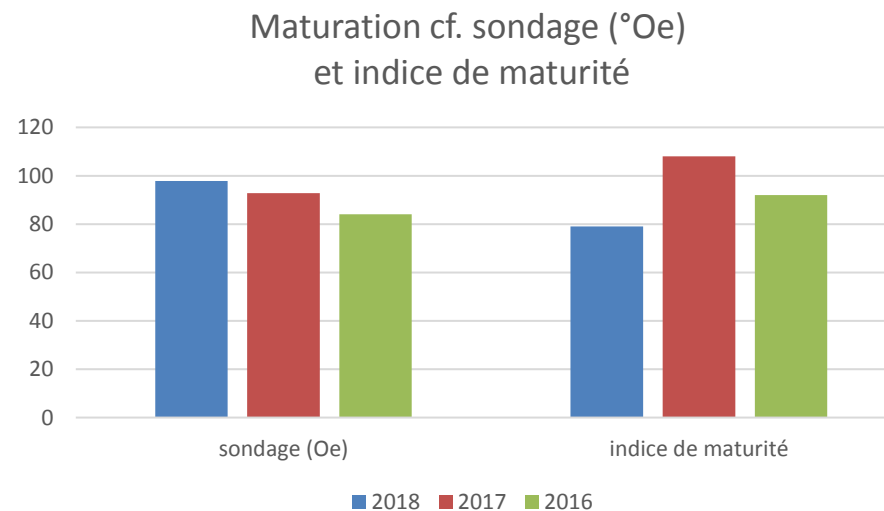
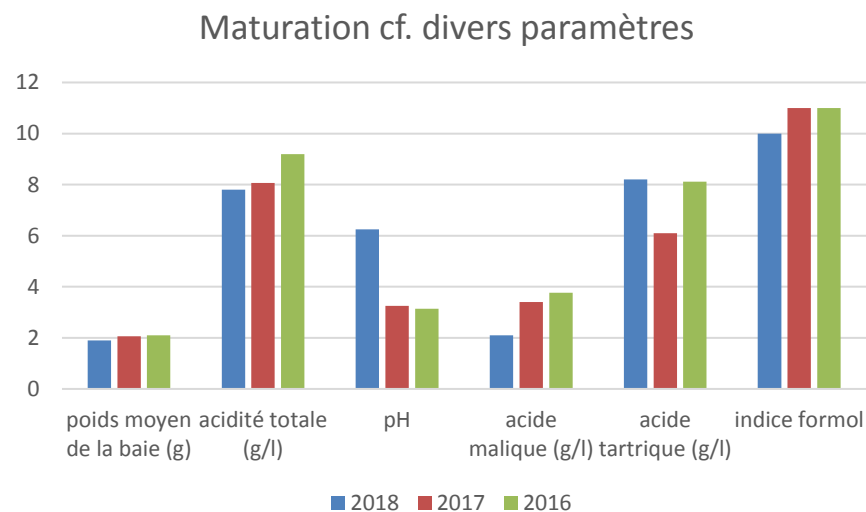


MOYENNES CANTONALES* lors du dernier prélèvement de raisins pour l'évaluation de l'état de maturation

		sondage (Oe)	poids moyen de la baie (g)	acidité totale (g/l)	pH	acide malique (g/l)	acide tartrique (g/l)	indice formol	indice de maturité
GAMAY	18.09.18 2018	97.8	1.90	7.8	6.25	2.1	8.2	10	79 **
	25.09.17 2017	92.8	2.06	8.1	3.25	3.4	6.1	11	108
	03.10.16 2016	84.1	2.10	9.2	3.14	3.77	8.1	11	92

* Données de la DGAV - Laboratoire d'œnologie

** valeurs 27.08

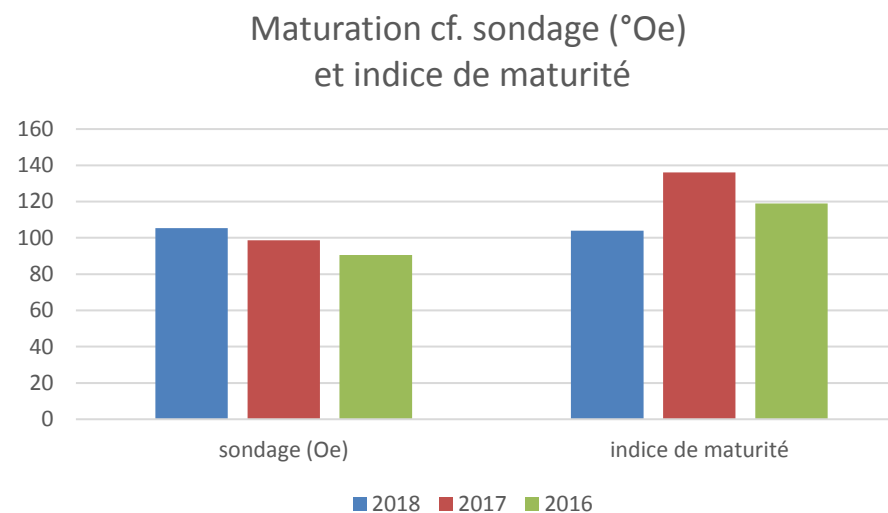
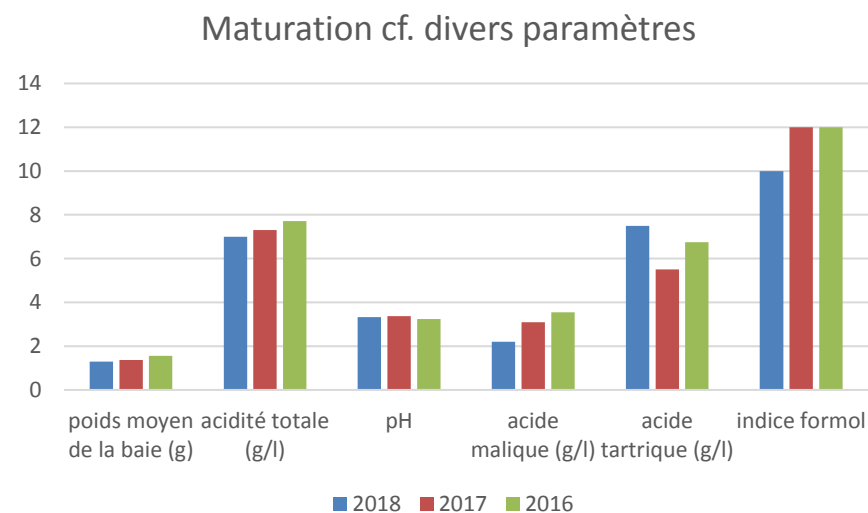


MOYENNES CANTONALES* lors du dernier prélèvement de raisins pour l'évaluation de l'état de maturation

		sondage (Oe)	poids moyen de la baie (g)	acidité totale (g/l)	pH	acide malique (g/l)	acide tartrique (g/l)	indice formol	indice de maturité
PINOT NOIR	18.09.18 2018	105.4	1.30	7.0	3.33	2.2	7.5	10	104 **
	25.09.17 2017	98.7	1.37	7.3	3.37	3.1	5.5	12	136
	03.10.16 2016	90.6	1.56	7.7	3.24	3.54	6.8	12	119

* Données de la DGAV - Laboratoire d'œnologie

** valeurs 27.08



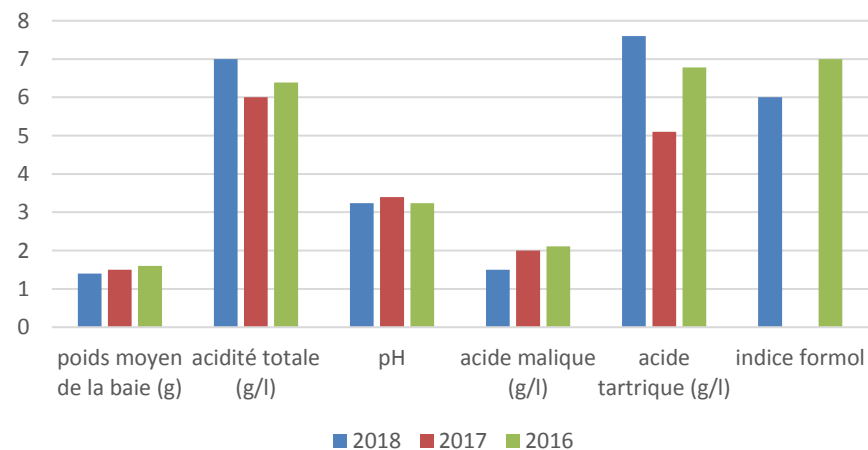
MOYENNES CANTONALES* lors du dernier prélèvement de raisins pour l'évaluation de l'état de maturation

		sondage (Oe)	poids moyen de la baie (g)	acidité totale (g/l)	pH	acide malique (g/l)	acide tartrique (g/l)	indice formol	indice de maturité
GAMARET	18.09.18 2018	101.2	1.40	7.0	3.24	1.5	7.6	6	104 **
	25.09.17 2017	95.2	1.50	6.0	3.4	2	5.1		
	03.10.16 2016	87.2	1.60	6.4	3.24	2.11	6.8	7	138

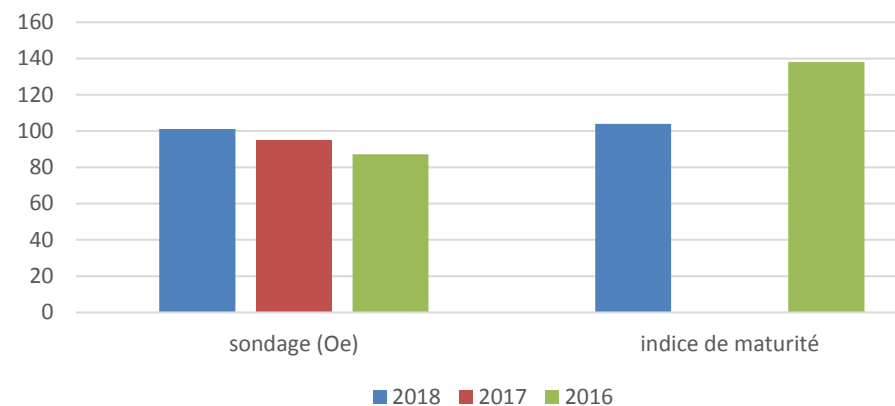
* Données de la DGAV - Laboratoire d'œnologie

** valeurs 27.08

Maturation cf. divers paramètres



Maturation cf. sondage (°Oe) et indice de maturité



MOYENNES CANTONALES* lors du dernier prélèvement de raisins pour l'évaluation de l'état de maturation

			sondage (Oe)	poids moyen de la baie (g)	acidité totale (g/l)	pH	acide malique (g/l)	acide tartrique (g/l)	indice formol	indice de maturité
GARANOIR	18.09.18	2018	101	1.70	5.0	3.47	1.1	6.8	5	
	25.09.17	2017								
	03.10.16	2016	87.4	1.94	4.7	3.5	1.49	6.03	7	190

* Données de la DGAV - Laboratoire d'œnologie

** valeurs 27.08

