



CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2016
(Semaine du 05 août au 09 septembre)

Les contrôles de maturité sont réalisés par le CRVI, la chambre d'agriculture (2B), le laboratoire départemental de Haute-Corse, le laboratoire 20oenologie conseil, les structures coopératives ainsi que certaines caves particulières.

Chaque semaine vous trouverez les résultats des contrôles réalisés sur les parcelles de référence qui ne donnent qu'une valeur indicative de la maturité des raisins dans chaque région. Ils ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2016.

Le premier chiffre entre parenthèses indique le degré probable (% vol.), le second l'acidité totale (en g/l H₂SO₄), et le troisième, éventuellement, le pH.

Ajaccio (09/09) : Grenache (12.9 – 3.6 – 3.06) ; Sciaccarello (13.4 – 4.7 – 3.08) ; Vermentino (11.3– 4.1 – 3.19)

Barbaggio (06/09) : Nielluccio (12 – 5.5 – 3.22)

Farinole (06/09) : Nielluccio (11.8 – 5.5 – 3.18)

Rogliano (08/09) : Nielluccio (11.3 – 4.7 – 3.29) ; Vermentino (12.7 – 3.9 – 3.37) ;

Oletta (06/09) : Nielluccio (12.6 – 4.9 – 3.23) ; Vermentino (12 – 3.6 – 3.29)

Pianiccia (08/09) : Nielluccio (12.9 – 3.91 – 3.2) ; Vermentino (13.6 – 3.19 – 3.45) ;
Cinsault (9.4 – 3.19 – 3.39)

Tallone (08/09) : Vermentino (13.7 – 3.31 - 3.45) ; Nielluccio (14.1 – 4.16 – 3.10) ;
Syrah (13.8 – 3.07 – 3.49)

Les précipitations de cette semaine ralentissent le phénomène de maturation du raisin. En effet, par rapport à la semaine dernière, les TAP augmentent peu (+ 0.1 à + 0.5 % vol.).

Attention à l'apparition de foyers de pourriture, sur certaine parcelle, qui risquent d'altérer la qualité de la vendange.