

CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2018

Semaine du 13/08/2018 au 17/08/2018

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, ils 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 2018.

Localisation	Date	Cépages	Titre Alcoométrique Potentiel (%v/v)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH
SAN GIULIANU	16/08	Biancu Gentile	12.3	3.62	3.25
SAN GIULIANU	16/08	Genovese	12.5	3.97	3.24
TALLONE	14/08	Sciaccarellu	11.2	5.03	3.22
TALLONE	14/08	Vermentinu	9.6	4.67	3.23
TALLONE	14/08	Syrah	10.5	4.88	3.27
PIANICCIA	14/08	Sciaccarellu	9.3	6.45	3.07
PIANICCIA	14/08	Vermentinu	8.0	5.77	3.13
PIANICCIA	14/08	Syrah	10.1	4.95	3.25
BRAVONE	14/08	Merlot	11.4	4.79	3.30
AGHIONE	13/08	Vermentinu	7.9	4.80	3.12
GHISONACCIA	13/08	Vermentinu	6.8	6.75	3.16
GHISONACCIA	13/08	Grenache	9.8	4.73	3.24
GHISONACCIA	13/08	Merlot	11.6	5.18	3.35
GHISONACCIA	13/08	Niellucciu	11.3	6.08	3.20
GHISONACCIA	13/08	Sciaccarellu	11.8	4.83	3.26
GHISONACCIA	13/08	Syrah	11.4	5.42	3.26
GHISONACCIA	13/08	Vermentinu	10.0	5.11	3.35

Les orages de ces derniers jours ont pu apporter localement de fortes précipitations. Un rafraîchissement des températures nocturnes a également pu être observé.

Ces phénomènes climatiques ont entraîné un ralentissement de la cinétique de la maturité des raisins avec une faible augmentation des titres alcoométriques potentiels (+0.5 %v/v en moyenne). En revanche, les acidités totales ont fortement évolué, avec des diminutions pouvant aller jusqu'à -2.0 g/L d'H2SO4.



Attention, ces pluies ont également pu entraîner une accélération du développement de pourriture acide et/ou grise.