



28/09/2021

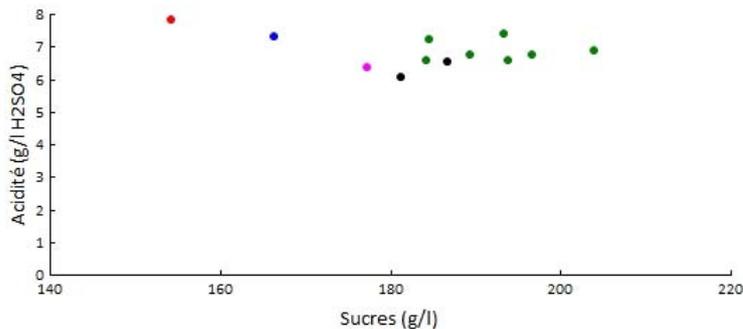
N° 10

BIVB Infos

**MATURITE COTE-D'OR -
SPECIAL HAUTES COTES**

PRELEVEMENTS DU 27 SEPTEMBRE 2021

Les parcelles de ce prélèvement étant différentes de celles des précédents, il n'est pas possible de calculer des évolutions.



- H. C. de Beaune / Aligoté
- H. C. de Nuits / Aligoté
- H. C. de Beaune / Pinot
- H. C. de Nuits / Pinot
- H. C. de Nuits / Chardonnay

Le Pinot Noir conserve son avance sur les cépages blancs.

Hormis les teneurs en sucres, les niveaux d'acidité restent encore élevés, les teneurs en acide malique étant encore importantes.

Valeurs moyennes - 12 parcelles

**Sucres
g/l**

**Acidité totale
g/l H₂SO₄**

Chardonnay :

177

6,4

Aligoté :

160

7,6

Pinot Noir :

190

6.8

EN RÉSUMÉ

Hormis quelques averses dans la matinée de demain, un temps sec et relativement ensoleillé devrait perdurer jusqu'au week-end, permettant sans doute à la maturation de se poursuivre dans la plupart des cas. La recherche d'une maturité plus optimale, devra également tenir compte de l'état sanitaire des parcelles.

- DERNIER NUMERO -

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.10	7.89	2.97	5.7	7.2	
Ecart type						
Mini	154.10	7.89	2.97	5.7	7.2	
Maxi	154.10	7.89	2.97	5.7	7.2	
Parcelles	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
183.75	6.33	3.01	5.6	5.0		
3.89	0.33	0.08	0.2	0.8		
181.00	6.10	2.95	5.5	4.4		
186.50	6.56	3.07	5.8	5.5		
2	2	2	2	2		

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	166.20	7.35	2.95	5.9	6.3	
Ecart type						
Mini	166.20	7.35	2.95	5.9	6.3	
Maxi	166.20	7.35	2.95	5.9	6.3	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
177.10	6.43	3.05	5.9	5.0		
177.10	6.43	3.05	5.9	5.0		
177.10	6.43	3.05	5.9	5.0		
1	1	1	1	1		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
192.07	6.92	3.16	6.1	5.9		
6.96	0.31	0.06	0.2	0.3		
184.00	6.61	3.08	5.9	5.5		
203.70	7.42	3.22	6.4	6.2		
7	7	7	7	7		