

13/09/2019

N° 6

BIVB Infos

MATURITE YONNE



CHAMBRE
D'AGRICULTURE DE L'YONNE
14 bis rue Guynemer
89800 Auxerre

PRELEVEMENTS DU 12 SEPTEMBRE 2019

Chardonnay

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

201
+9

4.4
=

Sur Chardonnay, il n'y a pas d'évolution sauf pour la teneur en sucres qui augmente de 9 g depuis lundi.

Chablisien

207
+10

4.8
=

Pinot Noir

Auxerrois

222
+8

4.3
=

Sur Pinot noir, le poids des baies baisse tandis que le reste est stable ou à l'augmentation ce qui signifie une concentration par perte d'eau.

En résumé

- *Évolution uniquement (sur Pinot noir) ou principalement (sur Chardonnay) par concentration.*

Ce bulletin clôture le suivi de maturation 2019.

BONNES VENDANGES !

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 12/09/2019

Auxerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	201.00	4.37	3.15	7.0	1.5	1 170
Ecart type						
Mini	201.00	4.37	3.15	7.0	1.5	1 170
Maxi	201.00	4.37	3.15	7.0	1.5	1 170
Parcelles	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	222.00	4.34	3.25	6.8	1.3	1 205
		0.01	0.01	0.1	0.3	65
	222.00	4.33	3.24	6.7	1.1	1 159
	222.00	4.35	3.26	6.9	1.5	1 251
	2	2	2	2	2	2

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	206.50	4.82	3.21	7.0	2.2	1 307
Ecart type	6.61	0.32	0.07	0.1	0.2	107
Mini	198.00	4.38	3.13	6.8	2.0	1 164
Maxi	214.00	5.08	3.28	7.1	2.5	1 419
Parcelles	4	4	4	4	4	4