

Vendanges 2007 - Enrichissement de la récolte

CEPAGES	Richesse en sucre minimale des Raisins minimum minimorum (à la remorque)	Degré minimum à la cuve avant enrichissement	Chaptalisation autorisée maximum par HI	Quantité maximale/HI Moyenne maximale par ha 450 kg/ha	Rendement
AO.C. ALSACE					
PINOT NOIR Rouge ou rosé	157 g/l	10°	1°5	2,52 Kg/HI	75 HI
A.O.C. ALSACE					
Rendement moyenne d'exploitation 80 hl/ha + 2 hl de solidarité pour les vins blancs.					
					Rendement butoir
CHASSELAS SYLVANER PINOT BLANC	136 g/l	9°	1°5	2,52 Kg/HI	100 HI
RIESLING	151,5 g/l	10°	1°5	2,52 Kg/HI	90 HI
MUSCAT	144 g/l	9°5	1°5	2,52 Kg/HI	90 HI
PINOT GRIS GEWURZT.	168g/l	11°	1°5	2,52Kg/HI	80 HI
KLEVENER DE HEILIGENSTEIN	168 g/l	11°	1°5	2,52 Kg/HI	75 HI
A.O.C. ALSACE GRAND CRU					
Rendement : (voir annexe jointe)					
A.O.C. CREMANT D'ALSACE					
Rendement : 80 hl/ha + 2 hl de solidarité					
PINOT BLANC RIESLING PINOT GRIS	136 g/l	8°5	2°	3,36 Kg/HI	

- Pour augmenter de 1° d'alcool, il faut compter 1,683 kg de sucre par HI de vin (Arrêté 07/96)

100 kg de sucre augmentent le volume de 66 litres de vin.

Rendement en Kg :	AOC ALSACE	130 Kg = 1 HI
	AOC CREMANT D'ALSACE	150 Kg = 1 HI

Conditions de Production des vins à appellation ALSACE ou ALSACE GRAND CRU portant la mention VENDANGES TARDIVES ou SELECTION DE GRAINS NOBLES

- ▶ Vendanges après déclaration préalable écrite à l'INAO, au plus tard 8 jours avant la date des vendanges.
- ▶ Chaptalisation interdite.
- ▶ Vendange manuelle obligatoire.
- ▶ Dégustation spécifique obligatoire.
- ▶ Indication du millésime.
- ▶ Contrôle des volumes.

Richesse naturelle minimale en sucre
Riesling et Muscat
Pinot Gris et Gewurztraminer

Vendanges Tardives
235 g/l soit 14°
257 g/l soit 15°3

Sélection de Grains Nobles
276 g/l soit 16°4
306 g/l soit 18°2