

Résultats hebdomadaires FR

État au

01.09.2026

Chasselas

LOCALITE	poids moyen de la baie [g]	indice réfracto. [% Brix]	indice réfracto. [°Oe]	acidité totale [g/L H2T]	indice de maturité []	pH []	azote assimil_ [mg/L]	indice de formol* []
Sous le Cloud	2.44	18.7	77.2	3.7	212	3.46	64**	4.6**
Le Bornel	2.69	17.5	71.9	4.1	177	3.34	77**	5.5**
Fischilling	2.62	17.6	72.4	4.4	166	3.41	76	5.4
Sur Crausa	2.87	18.1	74.6	4.5	167	3.36	60**	4.3**
Sur les Rittes	2.67	17.6	72.4	4.8	152	3.29	60**	4.3**
Moyenne cantonale	2.66	17.9	73.7	4.3	175	3.37	67	4.8

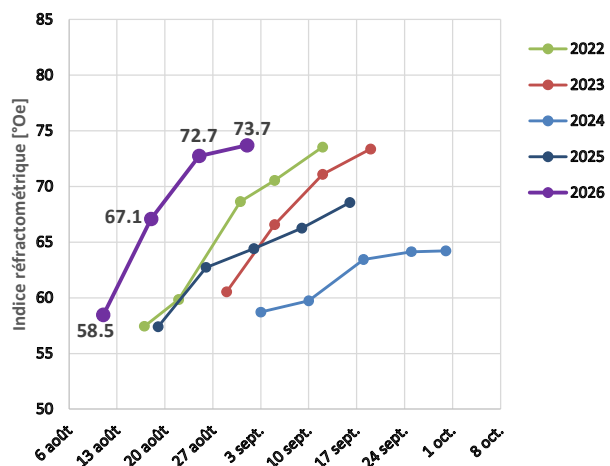
Pinot noir

LOCALITE	poids moyen de la baie [g]	indice réfracto. [% Brix]	indice réfracto. [°Oe]	acidité totale [g/L H2T]	indice de maturité []	pH []	azote assimil_ [mg/L]	indice de formol* []
Sous le Cloud	Parcelle vendangée							
Les Cutres	1.22	23.3	97.8	5.9	166	3.27	84**	6**
Fischilling	1.60	22.4	93.7	6.2	151	3.35	98	7.0
La Rionda	1.35	22.9	96.0	6.4	150	3.28	77**	5.5**
Sur les Rittes	1.25	23.3	97.8	5.3	185	3.49	115	8.2
Moyenne cantonale	1.36	23.0	96.4	5.9	163	3.35	94	6.7

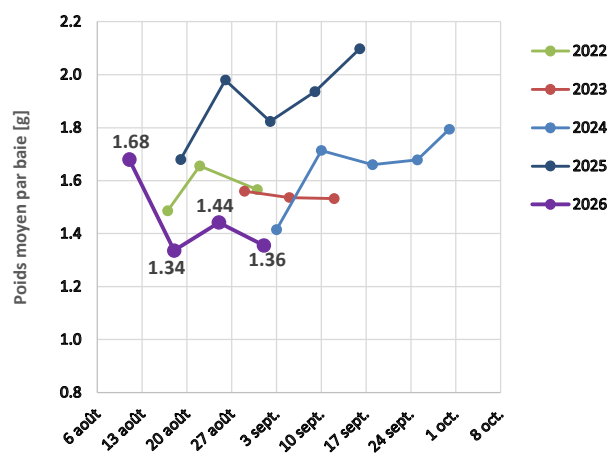
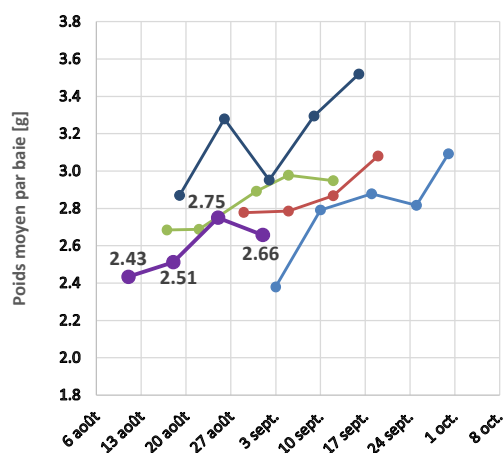
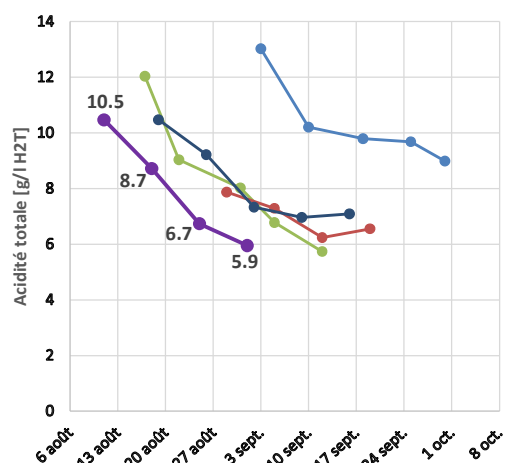
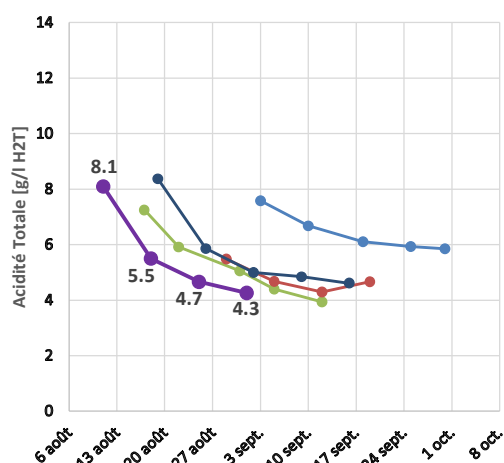
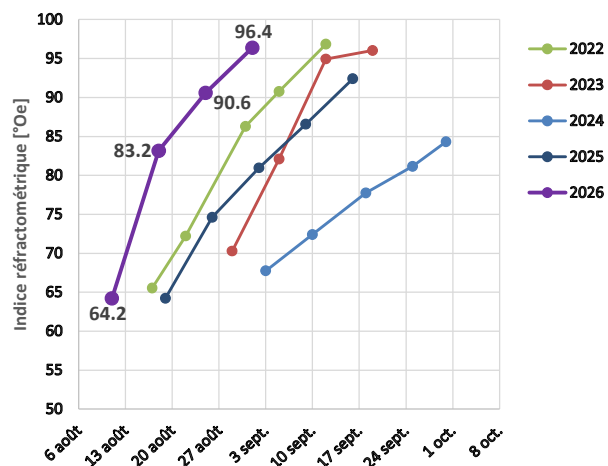
* Valeur calculée à partir de l'azote assimilable

** Moyenne calculée avec limite de quantification de 30mg/L --> moyenne réelle plus basse

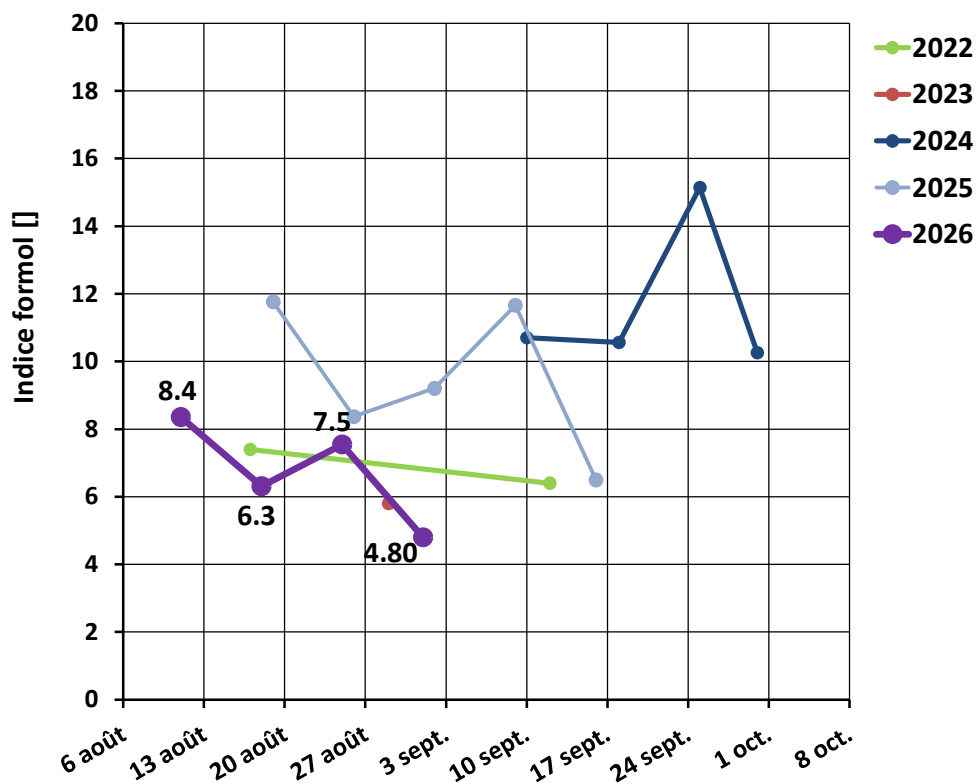
CHASSELAS - FR - 11.08 au 01.09.2026



PINOT NOIR - FR - 11.08 au 01.09.2026



INDICE FORMOL CHASSELAS - FR - 11.08 au 01.09.2026



INDICE FORMOL PINOT NOIR - FR - 11.08 au 01.09.2026

