

SUIVI DE VINIFICATION : Caractéristiques préfermentaires et fermentation alcoolique

Nom de la propriété : _____ Millésime : _____

Parcelle : _____ Cuve N° : _____ Volume : _____ Date de remplissage : _____

CARACTERISTIQUES DE LA VENDANGE

Cépage	
Maturité	
Etat sanitaire	
Type de vinification	
Sulfitage (g/hl)	

OPERATIONS PREFERMENTAIRES

Débourbage	Date	
	température	
	Durée	
Enzymage	Date	
	Nom du produit	
	Dose (g/hl)	
Levurage	Date	
	Nom du produit	
	Dose (g/hl)	

ANALYSE DU MOÛT

Température (°C)	
Densité (à 20°C)	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	
pH	
Acide malique (g/l)	
Acide tartrique (g/l)	
SO ₂ total (mg/l)	

NOTES

Dates	Commentaires

