

Date :
Domaine :
Cuve N° :
Cuvée N° :
Volume :
Poids raisin

FICHE SUIVI FERMENTATION

1. encuvage - décuve

• Encuvage	Produits Oenologiques	Dose	N° Lot
Appellation	Sulfitage		
Parcelle(s)	Apport Azote		
	Levurage		
Qualité raisin / Rendement	Enzymage		
Type vinification	Tanisage		
Analyse de moût			
Alcool potentiel (%)			
Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)			
pH			
Azote ammoniacal (mg/L)			

	Date		Densité	T°	Opérations / Divers	Chapt.	Acidi.
1 ^{er} jour		M					
		S					
2 ^{ème} jour		M					
		S					
3 ^{ème} jour		M					
		S					
4 ^{ème} jour		M					
		S					
5 ^{ème} jour		M					
		S					
6 ^{ème} jour		M					
		S					
7 ^{ème} jour		M					
		S					
8 ^{ème} jour		M					
		S					
9 ^{ème} jour		M					
		S					
10 ^{ème} jour		M					
		S					
11 ^{ème} jour		M					
		S					
12 ^{ème} jour		M					
		S					
Total							

• Décuve	Analyse de décuve
Date décuve	Alcool acquis (%)
N° cuve(s) destination	Sucres (g/L)
Volume	Alcool total (%)
Chauffage / Refroidissement	Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)
Opérations / Divers	pH
	Acidité volatile (g/L H ₂ SO ₄)
	Malo (%)

FICHE SUIVI FERMENTATION

2. décuvage – fin de fermentation

• Suivi fermentation après décuvage	
Appellation	
Cuve(s) d'origine	
Type vinification	

D +	Date		Densité	T°	Opérations / Divers	Chapt.	Acidi.
1 jour		M					
		S					
2 jours		M					
		S					
3 jours		M					
		S					
4 jours		M					
		S					
5 jours		M					
		S					
6 jours		M					
		S					
7 jours		M					
		S					
8 jours		M					
		S					
9 jours		M					
		S					
10 jours		M					
		S					
11 jours		M					
		S					
12 jours		M					
		S					
Total							

• Fin de fermentation		Analyse de fin de fermentation	
Date		Alcool acquis (%)	
Opérations / Divers		Sucres (g/L)	
		Alcool total (%)	
		Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)	
		pH	
		Acidité volatile (g/L H ₂ SO ₄)	
		Acide tartrique (g/L)	
		Malo (%)	