

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

## FICHE SUIVI FERMENTATION

### 1. encuvage - décuvage

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

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

• Décuvage	Analyse de décuvage
Date décuvage	Alcool acquis (%)
N° cuve(s) destination	Sucres (g/L)
Volume	Alcool total (%)
Chauffage / Refroidissement	Acidité totale (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
Opérations / Divers	pH
	Acidité volatile (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
	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					
<b>Total</b>							

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