

FICHE DE VINIFICATION

Encuvage le : _____

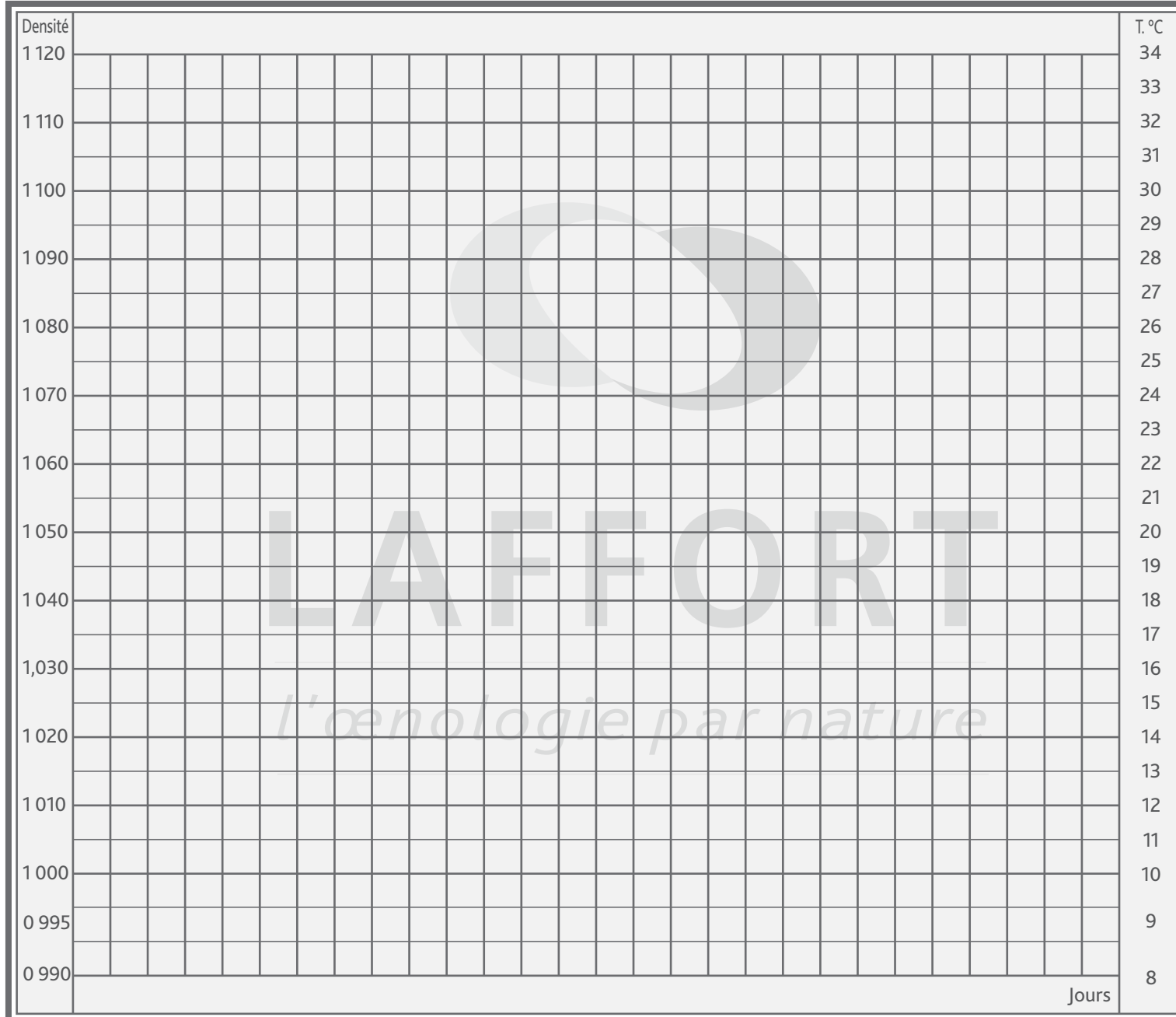
Cuve n° : _____ Volume : _____

Cépage : _____

Code : _____

Provenance : _____

État sanitaire : _____



ANALYSE DU MOÛT

Sucres Réducteurs	g/L
Acidité Totale	g/L H ₂ SO ₄
pH	
Azote Assimilable	mg/L
Turbidité	NTU

OPÉRATIONS PREFERMENTAIRES

	Date	Dose	Produit
Sulfitage			
Enzymes			
Levure			
Activateur			
Tanins			

OPÉRATIONS FERMENTAIRES

	Date	Dose	Produit
Activateur			
Tanins			
Produit de la levure			

Eculé / Soutiré le : _____

Dans la cuve n° : _____

FICHE DE SUIVI D'ANALYSE

	Cuve n°	Date	Degré Alcool.	Sucres Réd.	pH	Acidité Totale	Acidité Volatile	Acide Malique	SO ₂ Libre	SO ₂ Total
Fin FA										
Fin FML										

	Temp.	Bactérie	Nutriment
Début de FML			

Date	Sucres Réducteurs	Acidité Totale	pH	Acidité Volatile	SO ₂ Libre	SO ₂ Total	Divers	Traitements
								Soutirage : _____
								Clarification : _____
								Collage : _____
								Filtration : _____

DATE	COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



LAFFORT

l'œnologie par nature

CS 61 611 - 33072 BORDEAUX Cedex - FRANCE
 Tel: 05 56 86 53 04 - Fax 05 56 86 30 50
www.laffort.com