

**FICHE DE SUIVI
VINIFICATIONS**

Gestion du moût et
fermentation alcoolique



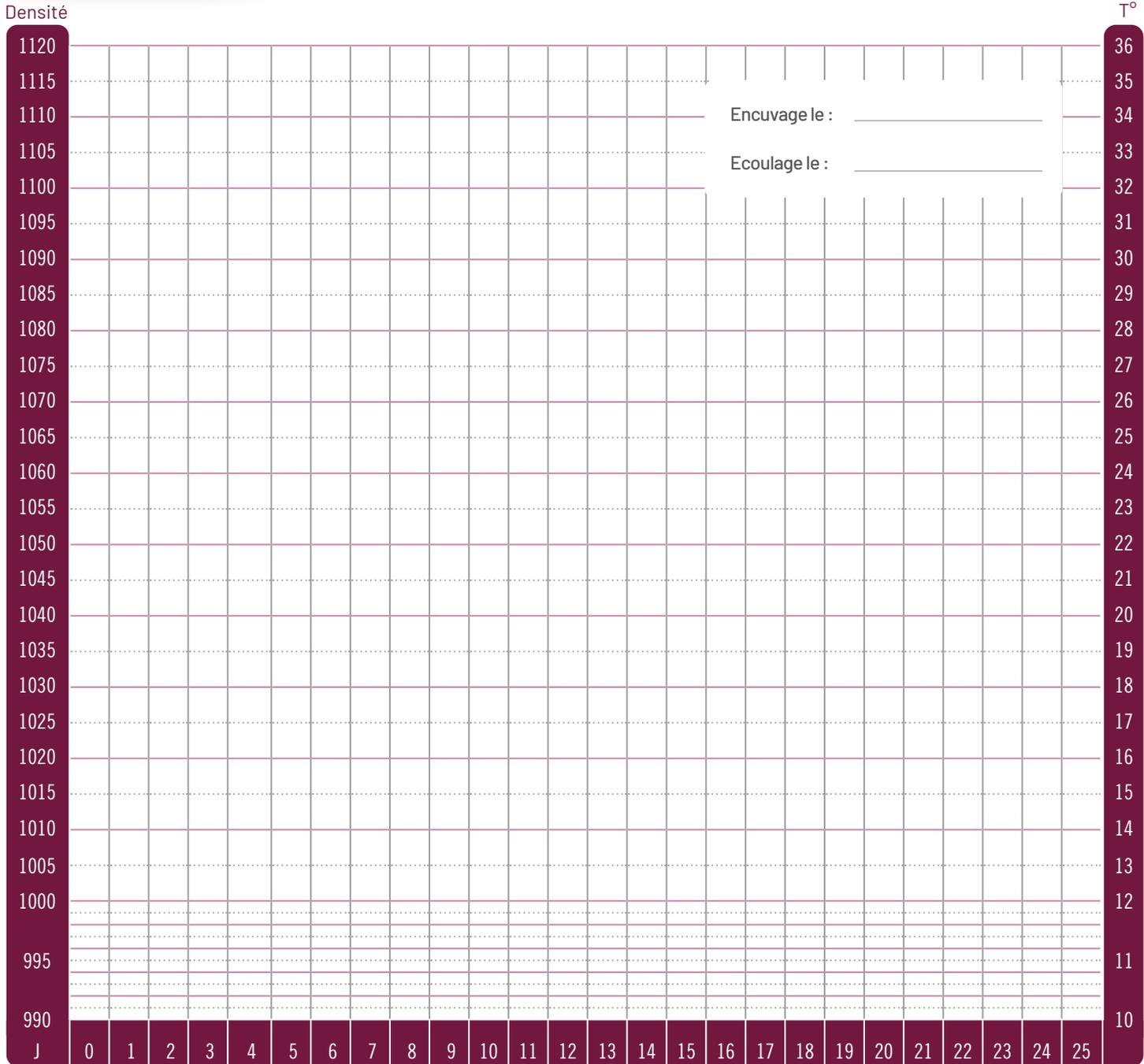
CARACTÉRISTIQUES DE LA VENDANGE

Cuve n°	
Quantité	
Origine/parcelle	
Cépage(s)	
Etat sanitaire	



ANALYSES DU MOÛT

TAVP	%vol.
Acidité totale	g/L H ₂ SO ₄
pH	
Acide malique	g/L H ₂ SO ₄
Azote assimilable	mg/L
Turbidité après débouillage	NTU



OPÉRATIONS

DATE	TRAVAIL

DATE	TRAVAIL

FICHE DE SUIVI VINIFICATIONS

Gestion du moût et gestion du vin, FML et élevage



TRAITEMENTS

	Produit	Dose	Quantité	N° de lot	DLUO	Date
SO ₂						
Enzymes						
Colle						
Produits du bois						
Activateurs						
Levures						
Tanins						
Bactéries lactiques						
Autres						



ANALYSES

Date	Cuve n°	TAV (% vol)	SR ou Glu-Fru (g/L)	pH	Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)	Acidité volatile (g/L H ₂ SO ₄)	Acide malique / Acide lactique (g/L H ₂ SO ₄)	SO ₂ libre (mg/L)	SO ₂ total (mg/L)



DÉGUSTATION

Date	Commentaires



LABORATOIRE CENOLOGIQUE DÉJEAN
Imp. Edouard Branly, 11100 Narbonne

☎ 04 68 41 01 52