le Morgon
LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE

SUIVI DE VINIFICATION VIN BLANC/ROSE

Label : non / BIO / DEMETER / autre :

Date récolte :	**Tanisage (g/hl) :**
Parcelle(s) :	**Tonnage :**
Etat sanitaire :	**Tri :** oui / non
Appellation :	**Enzymes pré débourbage :**
Type vendanges : manuel / mécanique	**Produit collage :**
Bio protection : oui / non	**N° cuve de débourbage :**
Apport initial SO_2 (g/hl) :	**N° cuve de vinification :**

DENSITE

TEMPERATURE

Densité	Température
1110	
1100	
1090	
1080	
1070	
1060	
1050	22°C
1040	20°C
1030	18°C
1020	16°C
1010	14°C
1000	12°C
990	10°C

M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S	M S
Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5	Jour 6	Jour 7	Jour 8	Jour 9	Jour 10	Jour 11	Jour 12	Jour 13	Jour 14	Jour 15	Jour 16	Jour 17	Jour 18	Jour 19	Jour 20
…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….	…. / ….

Analyse de moût post débourbage

TAVP (% vol) :

AT (g/L H_2SO_4) :

Acide malique (g/L) :

pH :

Azote assimilable (mg/L) :

M : matin / S : soir

SUIVI DE VINIFICATION VIN BLANC/ROSE

N° cuve de fermentation :

INTERVENTIONS / TRAITEMENTS		
Date	Nature de l'opération / traitement	Quantité

INTERVENTIONS / TRAITEMENTS		
Date	Nature de l'opération / traitement	Quantité

RESULTATS ANALYSES								
Date	TAV %vol	Sucres	A volatile	A totale	pH	SO_2 L	SO_2 T	Malo

(*) la tenue des registres de manipulations et de détention de certains produits est de la responsabilité du viticulteur et doit réponse aux exigences du règlement (CE) 2018/273 de la commission du 11/12/2027