le Morgon
LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE

SUIVI DE VINIFICATION CERDON

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 :**

Analyse de moût post débourbage

TAVP (% vol) :

AT (g/L H_2SO_4) :

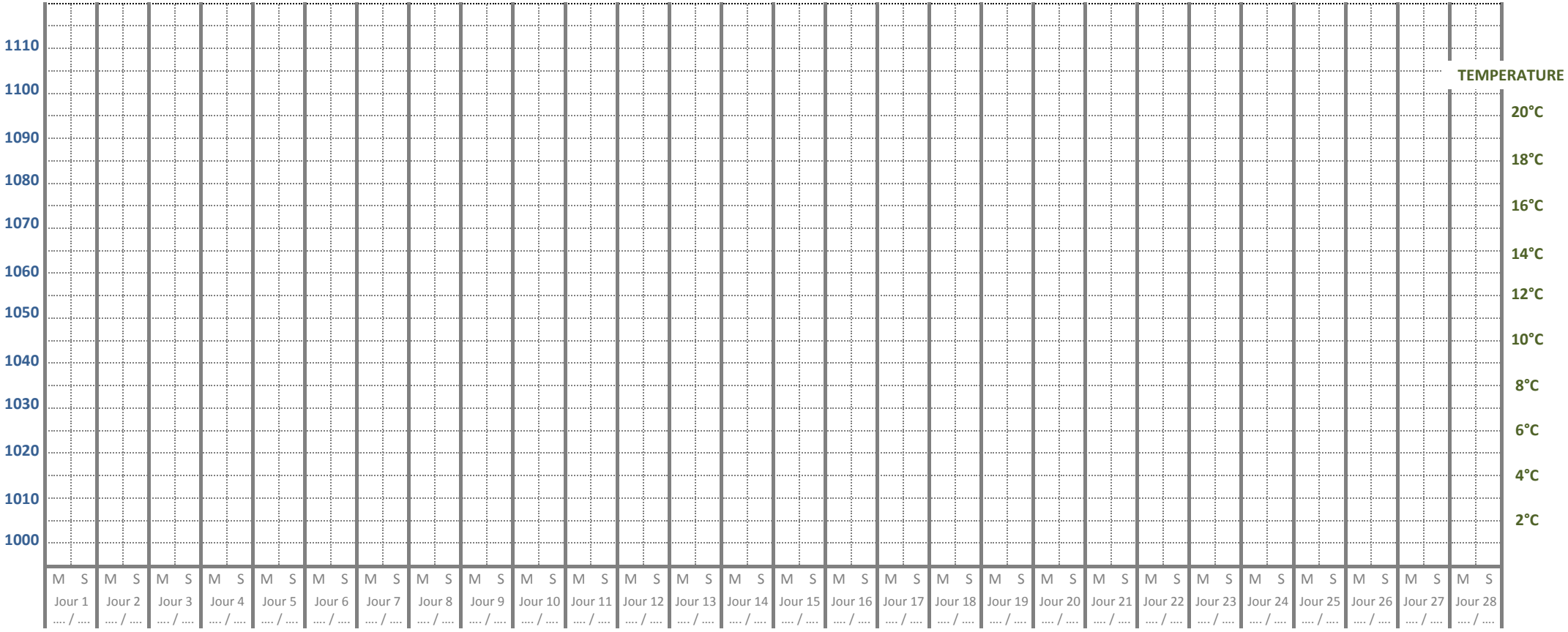
Acide malique (g/L) :

pH :

Azote assimilable (mg/L) :

DENSITE

TEMPERATURE



M : matin / S : soir

SUIVI DE VINIFICATION CERDON

N° cuve de fermentation :

INTERVENTIONS / TRAITEMENTS PENDANT LA FERMENTATION		
Date	Nature de l'opération / traitement	Quantité

FILTRATION AVANT PRISE DE MOUSSE		
Date :	N° de cuve avant filtration :	N° de cuve Après filtration :

MISE EN BOUTEILLE POUR LA PRISE DE MOUSSE :		
Date :	nombre de cols :	Volume en HL :

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

M : matin / S : soir