LABORATOIRES Dubernet œnologie

CONSEIL EN VINIFICATION - ELEVAGE ET TRAVAIL DU VIN
ANALYSE - ANALYSE FINE - AUDIT - EXPERTISE

Fiche de vinification 2009

Cave :

Cuve de débourbage
(pour blancs et rosés)

Cuve de fermentation

CEPAGE : Parcelle : Tonnage parcelle :	Vendanges : manuelle / mécanique Tri : Oui / Non Egrappage : Oui / Non Foulage : Oui / Non
Etat sanitaire : Equilibre analytique : d°potentiel ☐ AT/pH ☐	Début remplissage : Fin de remplissage : Dose de SO2 initiale : g/hl Type de levures :

Type de vinification : Blanc/ Rosé/ Rouge / MCO2 *Objectif produit :*

DATE	MATIN		SOIR		INTERVENTIONS
	Dens	Temp	Dens	Temp.	

ECOULEE LE : *DANS RÉCIPIENT N°* (suivi des densités ci-dessous)