laboratoire NATOLI & associés

FICHE DE SURVEILLANCE DES FERMENTATIONS

MILLESIME 2026

VINIFICHE N°11

TYPE DE VIN Blanc Rosé Rouge base fruit Rouge traditionnel MCO_2

Cépages	**Parcelles**	
Appellation	**BIO / NOP / DEMETER** **Autres :**	
Etat sanitaire	**Manuel / mécanique**	**Tri / éraflante / foulage**
Date de réception	**Cuve n°**	**Volume estimé**
Débourbage	**Cuve n°**	**Volume estimé**

SOUTIRAGES SUCCESSIFS				
Date				
Cuve				
Volume	hl	hl	hl	hl

ASSEMBLAGE			
Date			
Cuve			
Volume	hl	hl	hl

INTRANTS		**DOSE**	**N° LOT**
SO_2 (dose initiale)			
Levure			

CUVE N°

Date /Jour n°		Matin		soir		Interventions					
		Densité	T°C	Densité	T°C	éch.	Air.	Rem.	Dél.	Pig.	Opérations spécifiques
	1										
	2										
	3										
	4										
	5										
	6										
	7										
	8										
	9										
	10										
	11										
	12										
	13										
	14										
	15										
	16										
	17										
	18										
	19										
	20										
	21										
	22										
	23										
	24										
	25										
	26										
	27										

COULE	
Cuve	
Volume	Hl

Date/Jour n°		Densité	T°C
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		

PRESSES	
Cuve	
Volume	Hl

SOUTIRAGE	
Cuve	
Volume	Hl

Date/Jour n°		Densité	T°C
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		