laboratoire NATOLI & associés

FICHE DE SURVEILLANCE DES FERMENTATIONS

MILLESIME **2026**

VINIFICHE N°12

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			

VN N° 12

CUVE N°

1115																									35
1110																									34
1105																									33
1100																									32
1095																									31
1090																									30
1085																									29
1080																									28
1075																									27
1070																									26
1065																									25
1060																									24
1055																									23
1050																									22
1045																									21
1040																									20
1035																									19
1030																									18
1025																									17
1020																									16
1015																									15
1010																									14
1005																									13
1000																									12
995																									11
990																									10
Densité	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24 jours	T°C

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		