laboratoire NATOLI & associés

fiche de surveillance des fermentations 2026

COULEUR	Blanc	Rosé	Rouge base fruit	Rouge traditionnel	Rouge MCO_2

cépages	
parcelles	
état sanitaire	
manuel / mécanique	tri / éraflage / foulage

	RÉCEPTION	DÉBOURBAGE	FERMENTATION
Date			
Cuve			
Volume		hl	hl

INTRANTS		DOSE	N° LOT
SO_2 (dose initiale)			
Levures	type		
Autres	type		

ÉCOULAGE ET SOUTIRAGES SUCCESSIFS					
Date					
Cuve					
Volume	hl	hl	hl	hl	hl

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°
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

Coule volume : hl cuve :

date	jour	densité	T° C
	1		
	2		
	3		
	4		

date	jour	densité	T° C
	5		
	6		
	7		
	8		

Presse volume : hl cuve :

date	jour	densité	T° C
	1		
	2		
	3		
	4		

date	jour	densité	T° C
	5		
	6		
	7		
	8		