

Cuve :

Volume :

Vendange

Date de récolte	
Parcelle	
Cépage	
Etat sanitaire	
Sulfitage	
Volume de récolte	

Débourbage

N° analyse	
Cuve de débourbage	
Enzymes de pressurage	
Enzymes de débourbage	
Durée du débourbage	
Temp. de débourbage	

Opérations fermentaires

Date	Opération/Produit	Dose

Date	Opération/Produit	Dose

Suivi densité/température

Date	Dens.	Temp.

Date	Dens.	Temp.

Date	Dens.	Temp.

Soutirage

Date	N° Analyse	Cuve de destination	Volume final	Sulfitage