



FICHE DE SUIVI VINIFICATIONS

Gestion du moût et fermentation alcoolique

VINS LIQUOREUX / DOUX



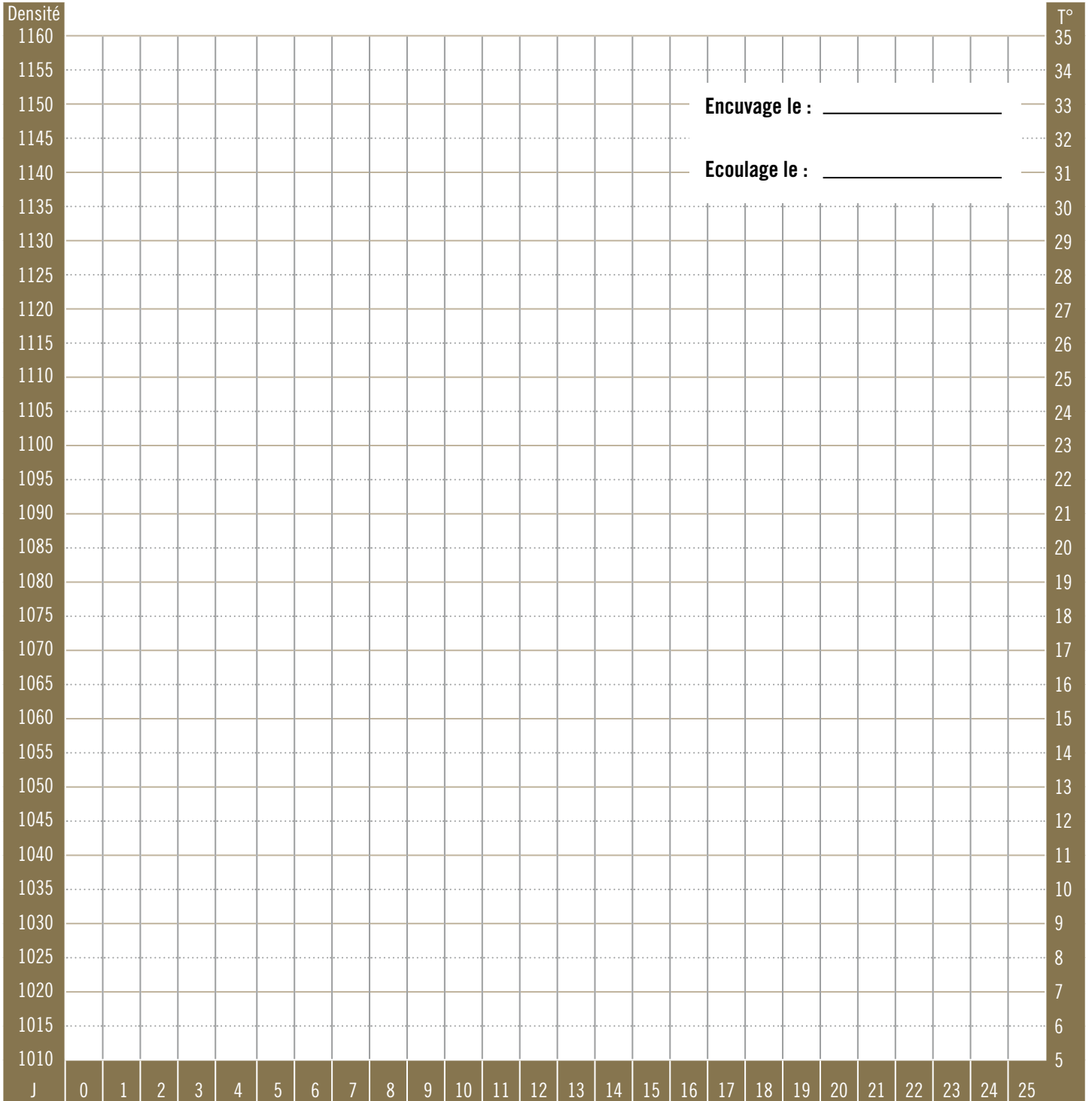
CARACTÉRISTIQUES DE LA VENDANGE

Cuve n°	
Quantité	
Origine/parcelle	
Cépage(s)	
État sanitaire	



ANALYSES DU MOÛT

TAVP	%vol.
Acidité totale	g/L H ₂ SO ₄
pH	
Acide malique	g/L H ₂ SO ₄
Azote assimilable	mg/L
Turbidité après débourage	NTU



OPÉRATIONS

DATE	TRAVAIL

DATE	TRAVAIL



TRAITEMENTS

	Produit	Dose	Quantité	N° de lot	DLUO	Date
SO ₂						
Enzymes						
Colle						
Produits du bois						
Activateurs						
Levures						
Tanins						
Mutage SO ₂						
Autres						



ANALYSES

Date	Cuve n°	TAV (% vol)	Sucres (g/L)	pH	Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)	Acidité volatile (g/L H ₂ SO ₄)	Acide malique (g/L H ₂ SO ₄)	SO ₂ libre (mg/L)	SO ₂ total (mg/L)



DÉGUSTATION

Date	Commentaires



ASTUCE

Optimisez la nutrition de vos levures en tenant compte de la composition de chacun de vos moûts et évaluez la fermentescibilité malo-lactique de vos vins grâce à nos **outils de diagnostic en ligne** :

[www.lamothe-abiet.com /](http://www.lamothe-abiet.com/)
[LA Solutions / Boite à Outils](#)



LAMOthe - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92