

Nom du vin ..... Numéro .....  
Date .....

Nombre de litres de moût / jus : ..... l  
Raisin : R / B (type) ..... + ..... + .....  
Fruit: ..... + ..... + .....

Ingrédients : .....

Pré-clarification : oui / non si oui, méthode :  
.....

Mesures :  
SG du moût / jus ..... SG après addition .....  
Acidité du moût / jus ..... Acidité après correction .....

Ajouts:	Quantité	Date
Eau : oui / non	.....	.....
Sucre : oui / non	.....	.....
Nutriment de levure : oui / non	.....	.....
Levure : oui / non	.....	.....
(type).....		

Sulfite : oui / non	.....	.....
Enzymes : oui / non	.....	.....
(type).....		

Acides : oui / non (+ lesquels) .....  
Acide tartrique : .....  
Acide citrique : .....

Désacidificateur : oui / non (+ lequel) .....  
méthode :  
.....  
.....

Autres méthodes :  
.....  
.....  
.....

	Date	SG	Commentaire
Début de la fermentation	.....	.....	.....
Fin de la fermentation	.....	.....	

	Date	Vin restant (litres)	SO <sub>2</sub>	Quantité
Transfert 1	.....	.....	oui / non	.....
Transfert 2	.....	.....	oui / non	.....
Transfert 3	.....	.....	oui / non	.....
Transfert 4	.....	.....	oui / non	.....

Traitements ultérieurs :  
.....  
.....  
.....

	Date	SO <sub>2</sub> libre
Mise en bouteille	.....	.....

SG final  
.....

Taux d'alcool  
.....

Sec ..... Demi-sec ..... Moulleux .....

Nombre de bouteilles ....