

SUIVI DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

- 1 | Réaliser un suivi de densité à minima journalier (idéalement 2 fois par jour) jusqu'à l'atteinte d'un plateau (au moins 2 mesures consécutives identiques).
- 2 | Contrôler ensuite l'achèvement de la fermentation par une analyse de sucre (< 2 g/L).
- 3 | Noter tous les intrants utilisés lors de la fermentation

N° cuve :

Analyse réalisée : TAV_p =% vol. Acidité totale = g/L H₂SO₄ Azote ass = Mg/L

Date du levage : Dose : g/hL Souche/lot :

	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5	Jour 6	Jour 7	Jour 8	Jour 9	Jour 10
Densité										
1 095										
1 090										
1 085										
1 080										30
1 075										29
1 070										28
1 065										27
1 060										26
1 055										25
1 050										24
1 045										23
1 040										22
1 035										21
1 030										20
1 025										19
1 020										18
1 015										17
1 010										16
1 005										15
1 000										
995										
990										

Température (°C)

Intrants ajoutés :

Date d'ajout :

Produit/lot :

Dose :