

Préparation du moût

Composition

Variété	Référence (1)	Date de récolte	Mode de récolte	Quantité	
				UM (2)	%

Champ obligatoire

- (1) Référence cadastrale de la parcelle, référence de livraison
(2) Unité de mesure (sacs, pallox, unité de poids...)

Elaboration

Date de Pressurage	Contrôles	Clarification (4)	Corrections (3)
/ /	Etat (3) : Densité : Température : °C Ac. Totale : g/l H ₂ SO ₄ Patuline : µg/l	<input type="checkbox"/> Aucune <input type="checkbox"/> Sédimentation naturelle <input type="checkbox"/> Sédimentation après enzymage <input type="checkbox"/> Défécation naturelle <input type="checkbox"/> Défécation après ajout de calcium <input type="checkbox"/> Défécation après ajout de calcium + enzyme	<input type="checkbox"/> Refroidissement Durée : T°C : <input type="checkbox"/> Sulfitage Dose mg/l <input type="checkbox"/> Acidification Dose : g/hl

Champ obligatoire

- (3) De 1 (manque de maturité) à 4 (maturité avancée)
(4) Cocher les cases correspondantes

Finition du produit

	Date		
Stabilisation de Base	/ /	Passage au froid	Durée : Température fixée : °C Température mesurée : °C
	/ /	Filtration	Type : Référence média filtrant :
	/ /		
	/ /		
Contrôle du Résultat	/ /	Turbidité après filtration	NTU
		Résultat du test PSP	NTU
		Modalité optimale	Description : Gélatine : g/hl Gomme arabique : g/hl Sulfitage : mg/l
			Résultat du test PSP :
Traitements complémentaires	/ /	Collage à la gélatine	g/hl
	/ /	Filtration	Type : Référence média filtrant :
	/ /	Ajout de gomme arabique	g/hl
	/ /	Sulfitage	mg/l
	/ /		
	/ /		

Contrôles finaux

Contrôle analytique

Turbidité	NTU
Alcool acquis	% vol.
Sucres totaux	g/l
Acidité totale	g/l H ₂ SO ₄

Analyse sensorielle

Visuel			
Intensité colorante*	Défaut de couleur**		Limpidité*
	<input type="checkbox"/> Rose	<input type="checkbox"/> Vert	<input type="checkbox"/> Noir
	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Nez			
Intensité*	Défaut aromatique**		
	<input type="checkbox"/> Excès d'acétate d'éthyle	<input type="checkbox"/> Niveau d'oxydation excessif	
	<input type="checkbox"/> Excès de boisé	<input type="checkbox"/> Autre défaut :	
Bouche			
Equilibre*	Défaut d'équilibre** (si notes C ou D)		
	<input type="checkbox"/> Manque d'alcool	<input type="checkbox"/> Excès d'alcool	<input type="checkbox"/> Manque de sucres
	<input type="checkbox"/> Excès d'acidité	<input type="checkbox"/> Manque d'amertume	<input type="checkbox"/> Astringent
Intensité aromatique*	Défaut aromatiques**		Longueur
	<input type="checkbox"/> Excès d'acétate d'éthyle	<input type="checkbox"/> Niveau d'oxydation excessif	
	<input type="checkbox"/> Excès de boisé	<input type="checkbox"/> Autre défaut :	

* A = parfait, B = satisfaisant, C = limite, D = insuffisant

** Cocher la case de votre choix

Conditionnement

Le / /	Numéro de lot				
	Bouteilles	Type	Fournisseur	Lot	Livraison
					/ /
	Bouchons	Type	Fournisseur	Lot	Livraison
				/ /	
	Volume	Cols			
Le / /	Numéro de lot				
	Bouteilles	Type	Fournisseur	Lot	Livraison
					/ /
	Bouchons	Type	Fournisseur	Lot	Livraison
				/ /	
	Volume	Cols			
Le / /	Numéro de lot				
	Bouteilles	Type	Fournisseur	Lot	Livraison
					/ /
	Bouchons	Type	Fournisseur	Lot	Livraison
				/ /	
	Volume	Cols			

Suivi - Commercialisation

Date de 1 ^{ère} mise en vente/livraison		/ /					
Stabilité*	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Contrôle ODG	Date	Résultat	Commentaires				
Présentation concours	Date	Lieu	Résultat				

* Observation visuelle (A = limpide, B = opalescent, C = voilé, D = trouble) ou mesure turbidité en NTU