



**WINEMAKER SCHOOL**

Marque et cépage (placer l'étiquette ici):

**REGISTRE DE VINIFICATION**

<b>Jour 1</b> Fermentation primaire	Date:  Température de fermentation:  Gravité spécifique (G.S.) avant l'ajout de levure:	Notes:
<b>Jour 14</b> Stabilisation/Dégazage	Date:  Température:  G.S.:  Agent de stabilisation utilisé:  Méthode de dégazage:	Notes:
<b>Jour 15</b> Clarification	Date:  Température:  Agent de clarification utilisé:	Notes:
<b>Jour 30</b> Soutirage de finition/Vieillissement	Date:  Température:	Notes:
Embouteillage (vin clarifié seulement)	Date:	Notes: