

Suivi vinification Auxerrois

2008
350 kg de raisin

Date	Température moût	Densité	% Alcool
04/10/2008	Vendange		
05/10/2008	Eraflage du Moût + pressurage		
	13	1077	12
	Débourbage 24h		
07/10/2008	14	1086	13,5
08/10/2008	15	1086	13,5
09/10/2008	16	1086	13,5
	Fermentation Alcoolique		
11/10/2008	16,5	1086	
12/10/2008	18,5	1078	
13/10/2008	21,5	1056	
14/10/2008	25 24	1014 1002	
15/10/2008	22	998	
16/10/2008	19	998	
17/10/2008	17	997	
18/10/2008	15	997	
19/10/2008	14,5	997	
20/10/2008	1 er soutirage		
21/10/2008	Sulfitage / blocage Malolactique		
	Elevage sur lies + Batonnage		
24/02/2009	Arrêt élevage sur lies, soutirage		
27/06/2009	Mise en bouteille		

E + S + P

D

C

Chauffage
Levures

arrêt chauf.

active

S

Température salle
16
16
17
17
17,5
17,5
17
17
17
15
14
14
14

Pesage du moût après **Eraflage** :
densité T °C
1077 13

Chaptalisation :
4,5 kg de sucre de canne

Pesage du moût après chaptalisation :
densité T °C
1086 15

Sulfitage : 180 litres de moût
10 gr

Pressurage fait le 05/10/2008
Débourbage 24 heures à 12°C

Sulfitage pour bloquer la Malolactique
12 gr

Collage Bentonite: Pas de collage

Température °C	Correction
10	-0,6
11	-0,5
12	-0,4
13	-0,3
14	-0,2
15	Rien à faire
16	0,1
17	0,3
18	0,5
19	0,7
20	0,9
21	1,1
22	1,3
23	1,6
24	1,8
25	2
26	2,3
27	2,6

d	g/l	%
0,996	0	0,0
0,998	0	0,0
1,000	0	0,0
1,002	5	0,3
1,004	10	0,6
1,006	14	0,8
1,008	18	1,1
1,010	24	1,4
1,012	30	1,8
1,014	34	2
1,016	38	2,2353
1,018	43	2,5294
1,020	50	2,9412
1,022	55	3,2
1,024	60	3,5
1,026	65	3,8
1,028	70	4,1
1,030	76	4,5
1,032	80	4,7
1,034	83	4,9
1,036	90	5,3
1,038	95	5,6
1,040	100	5,9
1,042	107	6,3
1,044	114	6,7
1,046	120	7,1
1,048	126	7,4
1,050	129	7,6
1,052	133	7,8
1,054	136	8,0
1,056	141	8,3
1,058	148	8,7
1,060	154	9,1
1,062	158	9,3
1,064	165	9,7
1,066	170	10,0
1,068	179	10,5
1,070	186	10,9
1,072	192	11,3
1,074	200	11,8
1,076	202	11,9
1,078	210	12,4
1,080	215	12,6
1,082	220	12,9
1,084	224	13,2
1,086	229	13,5
1,088	235	13,8
1,090	244	14,4