

Nom de la cuvée : _____ **n° :** _____

Miel : _____ Levure : _____

Quantité : _____ gal (reste _____ sur _____ bouteilles) Densité initiale : _____ Densité finale : _____

Herbes/épices : _____ Fruits : _____

Taux d'alcool : _____ % / vol brut sec demi-sec doux Champagnisé

Pied de cuve préparé le ____ / ____ / _____ à ____ : ____

miel, type : _____ miel, masse : _____ c. s. / c. c. / g / kg / lb

levure, type : _____ levure, masse : _____ c. s. / c. c. / g / ml

nutriments : _____ c. s. / c. c. / g *energizers* : _____ c. s. / c. c. / g

eau : qsp _____ ml / l / gal acide _____ : _____ c. s. / c. c. / g

Durée : _____ jours _____ heures _____ min à _____ °C

Stérilisation : eau bouillante eau de Javel durée : _____ jours _____ heures _____ min

Moût :

miel, fleur : _____ miel, prod. : _____

miel, masse : _____ g / kg / lb eau : qsp _____ ml / l / gal

eau, traitement : _____ additifs : _____

nutriments : _____ c. s. / c. c. / g *energizers* : _____ c. s. / c. c. / g

acide _____ : _____ c. s. / c. c. / g sulfites : _____ pastilles (____ ppm / gal)

Miel chauffé à _____ °C pendant _____ min.

Densité : _____ (etOH : _____ %) pH : _____

Fermentation débutée le ____ / ____ / _____ à ____ : ____

Barboteur mis immédiatement après _____ jours _____ heures _____ min.

Température : _____ °C agité _____ fois par jour.

• 1^{er} contrôle le ____ / ____ / ____ à ____ : ____ après _____ semaines _____ jours _____ heures.
dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____ pb : _____ ajout : _____

• 2^{ème} contrôle le ____ / ____ / ____ à ____ : ____ après _____ semaines _____ jours _____ heures.
dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____ pb : _____ ajout : _____

• 3^{ème} contrôle le ____ / ____ / ____ à ____ : ____ après _____ semaines _____ jours _____ heures.
dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____ pb : _____ ajout : _____

• 4^{ème} contrôle le ____ / ____ / ____ à ____ : ____ après _____ semaines _____ jours _____ heures.
dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____ pb : _____ ajout : _____

• 5^{ème} contrôle le ____ / ____ / ____ à ____ : ____ après _____ semaines _____ jours _____ heures.
dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____ pb : _____ ajout : _____

Soutirages :

- 1^{er} soutirage le ___ / ___ / ___ après ___ mois ___ semaines ___ jours
Aspect : _____ dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____
Goût : _____ Ajout de : _____
- 2^{ème} soutirage le ___ / ___ / ___ après ___ mois ___ semaines ___ jours
Aspect : _____ dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____
Goût : _____ Ajout de : _____
- 3^{ème} soutirage le ___ / ___ / ___ après ___ mois ___ semaines ___ jours
Aspect : _____ dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____
Goût : _____ Ajout de : _____
- 4^{ème} soutirage le ___ / ___ / ___ après ___ mois ___ semaines ___ jours
Aspect : _____ dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____
Goût : _____ Ajout de : _____
- 5^{ème} soutirage le ___ / ___ / ___ après ___ mois ___ semaines ___ jours
Aspect : _____ dens. : _____ (etOH : _____ %) pH : _____
Goût : _____ Ajout de : _____

Mise en bouteilles le ___ / ___ / ___ après ___ années ___ mois ___ jours.
Bouteilles, type : _____ Bouteilles, q. : _____
Aspect : _____ Goût : _____ densité : _____ pH : _____
Ajout de : _____

Méthode champenoise :

Miel, type : _____ Miel, masse: _____ c. s. / c. c. / g / kg / lb
Levure, type: _____ Levure, masse : _____ c. s. / c. c. / g / ml
Nutriments : _____ c. s. / c. c. / g *Energizers* : _____ c. s. / c. c. / g
Vieillessement sur lies : ___ mois ___ semaines à _____ °C

Vieillessement :

- Goûté le ___ / ___ / ___ après ___ années ___ mois ___ semaines en bouteille.
Aspect _____ Goût : _____
- Goûté le ___ / ___ / ___ après ___ années ___ mois ___ semaines en bouteille.
Aspect _____ Goût : _____
- Goûté le ___ / ___ / ___ après ___ années ___ mois ___ semaines en bouteille.
Aspect _____ Goût : _____
- Goûté le ___ / ___ / ___ après ___ années ___ mois ___ semaines en bouteille.
Aspect _____ Goût : _____
- Goûté le ___ / ___ / ___ après ___ années ___ mois ___ semaines en bouteille.
Aspect _____ Goût : _____
- Goûté le ___ / ___ / ___ après ___ années ___ mois ___ semaines en bouteille.
Aspect _____ Goût : _____