

ABC  
CRAFTED SERIES™

# FICHE DE FERMENTATION

Marque de votre concentré:		Acheté de	
Variété de vin			
Date Départ		Type de levure	
Densité de Départ		Temp moyenne de fermentation	
1ère lecture de densité		Date	
Densité à la stabilisation		Date	
Densité Finale		Date	
Apparence visuelle			
Date de transvase (si requis)		Date d'embouteillage	

## BRASSAGE

Notes/ Commentaires	
Goût/Texture	

\*Densité de Départ recommandée: 1.075-1.095

\*Densité finale recommandée: 0.990-1.005

Note spéciale: Si vous désirez un vin plus sec ayant moins de sucre résiduel vous devez amener la densité finale le plus bas possible (soit le plus près possible de la marque du 0.990)

Pour augmenter la densité de départ vous pouvez ajouter un peu de sucre. Pour vous assurer du calcul correct du taux d'alcool il est nécessaire d'établir la différence entre la densité de départ et la densité finale.