

# Vendanges MELJAC 2025

## « Compte rendu »

Récolte 3 cépages : Merlot - Cabernet - Cabernet franc

Date : Jeudi 4 septembre 2025

Quantité totale : 260kg (276 kg - 16 kg tare poids des poubelles)

Quantité : Masse volumique 1090 Teneur en sucre 213 gr/litre  
environ

TAV : 12,6 % (Titre Alcoolique Volumique)

Pressage : (260 kg détenu 150 litres de mout, soit environ 42 % de  
perte, sulfitage 7gr

Acidité : 5gr/litre PH : 3,75

PAS DE CHAPTALISATION : Maturité optimale

Merci à tous les bénévoles qui nous ont permis d'arriver à ce  
résultat.

Date : Vendredi 5 septembre

Débourage : 1 seau de 10 LITRES DE PERTE

Volume restant en cuve ce jour 150 - 10 =140 litres

Levurage : 36 gr de levure + é cuillères à soupe de sucre, pour  
accélérer le départ de la fermentation.

Départ fermentation :

Totor contrôle tous les jours (matin et après-midi)

La densité (en masse volumique)

Ainsi que la température (cave et cuve)

La cuve doit rester à une température en dessous de 20°

On incorpore des bouteilles d'eau glacée, en les changeant  
tous les jours, cela jusqu'à la fin de la fermentation.

Soit 4/09/2025 1090

7/09/2025 1075

/

Etc.

/

Fin de fermentation.

Amitiés Totor et Josée

