

## Stabiliser le vin

### Compétences opérationnelles

f4 : conduire la fermentation malolactique

f5 : stabiliser le vin

**Objectif (Quoi):** effectuer les différentes tâches pour stabiliser le vin

### Tâches partielles

Documentez chaque tâche partielle dans l'espace prévu à cet effet (p. ex. : avec des photos, des dessins, de courts textes, etc.). Veuillez joindre des documents complémentaires lorsque cela s'avère utile (p. ex. bilan de fumure, rapport de laboratoire d'analyse de sol, fiche de parcelle).

Tâche partielle 1:	Décrivez le déroulement d'une chromatographie dans votre entreprise et interprétez les résultats de la chromatographie.	<input type="checkbox"/> satisfait <input type="checkbox"/> partiellement satisfait <input type="checkbox"/> non satisfait
Tâche partielle 2:	Comment avez-vous procédé à une stabilisation chimique ?	<input type="checkbox"/> satisfait <input type="checkbox"/> partiellement satisfait <input type="checkbox"/> non satisfait
Tâche partielle 3:	Comment avez-vous procédé à une stabilisation physique ?	<input type="checkbox"/> satisfait <input type="checkbox"/> partiellement satisfait <input type="checkbox"/> non satisfait

**Conclusions et phrases à retenir**

Notez vos principales conclusions. Par exemple : qu'est-ce que j'ai réussi, qu'est-ce que j'ai moins bien réussi ? Qu'est-ce que je ferais différemment la prochaine fois ?

--

Quels contenus de l'école professionnelle et/ou du CIE m'ont aidé à rédiger ce rapport d'apprentissage ?

--

**Retour du formateur/de la formatrice**

--

Date/Signature  
Apprenti(e)

Date/Signature  
Formateur/-trice
