

PHIẾU THEO DÕI LÊN MEN

Fermentation Monitoring Sheet

Stone Village Lab

Lô/Mê (Batch): Ngày (Date):

Người theo dõi (Operator): K.lượng (Weight): kg

P.pháp (Process): ☐ Ướt Wet ☐ Khô Dry | Dạng: ☐ Quả Cherry ☐ Hạt bóc vỏ Depulped

Bắt đầu (Start): giờ pH đầu (Initial): Brix đầu:

Giờ Hour	Lúc Clock	Nhiệt độ Temp °C	pH	Brix %	Mùi hương / Aroma	Mức Level
0 h						
2 h						
4 h						
6 h						
8 h						
10 h						
12 h						
14 h						
16 h						
18 h						
20 h						
22 h						

Nhiệt độ tối ưu (Optimal temp): hạt bóc vỏ depulped 10-17 °C | quả cherry 15-20 °C
pH kết thúc (Final pH): ướt wet 4,8-4,3 | khô dry 5,3-4,8 (pH đầu 6,0-6,5)
Brix cuối (Final Brix): còn ≈ 45-50% Brix ban đầu of initial Brix
Mức (Level): 1 Tối ưu Optimal 2 Tốt Good 3 Chấp nhận Acceptable 4 Không đạt Unacceptable

Mùi hương chuẩn (Target aroma) — Ướt/Wet: táo lên men apple cider, rượu vang winey, me tamarind, gia vị spicy.
Khô/Dry: me tamarind, nho khô raisins, vỏ chuối banana skin, vang đỏ red wine, việt quất blue berries, gia vị spicy.
Mùi lỗi (Off-flavour): thối putrid, chua gắt sharp sour, mốc mouldy → DỪNG NGAY, báo phụ trách.

Ghi chú/bất thường (Notes):

Kết thúc (End): giờ Tổng t.gian (Total): giờ Ký (Sign):

Biên soạn / Prepared by: Nguyễn Văn Hòa — Q Instructor | Stone Village Lab

PHIẾU THEO DÕI LÊN MEN

Fermentation Monitoring Sheet

Stone Village Lab

Lô/Mê (Batch): Ngày (Date):

Người theo dõi (Operator): K.lượng (Weight): kg

P.pháp (Process): ☐ Ướt Wet ☐ Khô Dry | Dạng: ☐ Quả Cherry ☐ Hạt bóc vỏ Depulped

Bắt đầu (Start): giờ pH đầu (Initial): Brix đầu:

Giờ Hour	Lúc Clock	Nhiệt độ Temp °C	pH	Brix %	Mùi hương / Aroma	Mức Level
0 h						
2 h						
4 h						
6 h						
8 h						
10 h						
12 h						
14 h						
16 h						
18 h						
20 h						
22 h						

Nhiệt độ tối ưu (Optimal temp): hạt bóc vỏ depulped 10-17 °C | quả cherry 15-20 °C
pH kết thúc (Final pH): ướt wet 4,8-4,3 | khô dry 5,3-4,8 (pH đầu 6,0-6,5)
Brix cuối (Final Brix): còn ≈ 45-50% Brix ban đầu of initial Brix
Mức (Level): 1 Tối ưu Optimal 2 Tốt Good 3 Chấp nhận Acceptable 4 Không đạt Unacceptable

Mùi hương chuẩn (Target aroma) — Ướt/Wet: táo lên men apple cider, rượu vang winey, me tamarind, gia vị spicy.
Khô/Dry: me tamarind, nho khô raisins, vỏ chuối banana skin, vang đỏ red wine, việt quất blue berries, gia vị spicy.
Mùi lỗi (Off-flavour): thối putrid, chua gắt sharp sour, mốc mouldy → DỪNG NGAY, báo phụ trách.

Ghi chú/bất thường (Notes):

Kết thúc (End): giờ Tổng t.gian (Total): giờ Ký (Sign):

Biên soạn / Prepared by: Nguyễn Văn Hòa — Q Instructor | Stone Village Lab

PHIẾU THEO DÕI LÊN MEN

Fermentation Monitoring Sheet

Stone Village Lab

Lô/Mê (Batch): Ngày (Date):

Người theo dõi (Operator): K.lượng (Weight): kg

P.pháp (Process): ☐ Ướt Wet ☐ Khô Dry | Dạng: ☐ Quả Cherry ☐ Hạt bóc vỏ Depulped

Bắt đầu (Start): giờ pH đầu (Initial): Brix đầu:

Giờ Hour	Lúc Clock	Nhiệt độ Temp °C	pH	Brix %	Mùi hương / Aroma	Mức Level
0 h						
2 h						
4 h						
6 h						
8 h						
10 h						
12 h						
14 h						
16 h						
18 h						
20 h						
22 h						

Nhiệt độ tối ưu (Optimal temp): hạt bóc vỏ depulped 10-17 °C | quả cherry 15-20 °C
pH kết thúc (Final pH): ướt wet 4,8-4,3 | khô dry 5,3-4,8 (pH đầu 6,0-6,5)
Brix cuối (Final Brix): còn ≈ 45-50% Brix ban đầu of initial Brix
Mức (Level): 1 Tối ưu Optimal 2 Tốt Good 3 Chấp nhận Acceptable 4 Không đạt Unacceptable

Mùi hương chuẩn (Target aroma) — Ướt/Wet: táo lên men apple cider, rượu vang winey, me tamarind, gia vị spicy.
Khô/Dry: me tamarind, nho khô raisins, vỏ chuối banana skin, vang đỏ red wine, việt quất blue berries, gia vị spicy.
Mùi lỗi (Off-flavour): thối putrid, chua gắt sharp sour, mốc mouldy → DỪNG NGAY, báo phụ trách.

Ghi chú/bất thường (Notes):

Kết thúc (End): giờ Tổng t.gian (Total): giờ Ký (Sign):

Biên soạn / Prepared by: Nguyễn Văn Hòa — Q Instructor | Stone Village Lab

PHIẾU THEO DÕI LÊN MEN

Fermentation Monitoring Sheet

Stone Village Lab

Lô/Mê (Batch): Ngày (Date):

Người theo dõi (Operator): K.lượng (Weight): kg

P.pháp (Process): ☐ Ướt Wet ☐ Khô Dry | Dạng: ☐ Quả Cherry ☐ Hạt bóc vỏ Depulped

Bắt đầu (Start): giờ pH đầu (Initial): Brix đầu:

Giờ Hour	Lúc Clock	Nhiệt độ Temp °C	pH	Brix %	Mùi hương / Aroma	Mức Level
0 h						
2 h						
4 h						
6 h						
8 h						
10 h						
12 h						
14 h						
16 h						
18 h						
20 h						
22 h						

Nhiệt độ tối ưu (Optimal temp): hạt bóc vỏ depulped 10-17 °C | quả cherry 15-20 °C
pH kết thúc (Final pH): ướt wet 4,8-4,3 | khô dry 5,3-4,8 (pH đầu 6,0-6,5)
Brix cuối (Final Brix): còn ≈ 45-50% Brix ban đầu of initial Brix
Mức (Level): 1 Tối ưu Optimal 2 Tốt Good 3 Chấp nhận Acceptable 4 Không đạt Unacceptable

Mùi hương chuẩn (Target aroma) — Ướt/Wet: táo lên men apple cider, rượu vang winey, me tamarind, gia vị spicy.
Khô/Dry: me tamarind, nho khô raisins, vỏ chuối banana skin, vang đỏ red wine, việt quất blue berries, gia vị spicy.
Mùi lỗi (Off-flavour): thối putrid, chua gắt sharp sour, mốc mouldy → DỪNG NGAY, báo phụ trách.

Ghi chú/bất thường (Notes):

Kết thúc (End): giờ Tổng t.gian (Total): giờ Ký (Sign):

Biên soạn / Prepared by: Nguyễn Văn Hòa — Q Instructor | Stone Village Lab