Opérateurs : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**TABLEAU DE SUIVI N°1 - Stérilisation du fermenteur :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Heure | Température de cuve  °C | Pression de vapeur  bar | Remarques |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**TABLEAU DE SUIVI N°2 - Fermentation ; fabrication d’éthanol :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Heure | Taux d’oxygène  mg/L | pH | Température fermenteur  °C | Remarque |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**TABLEAU DE DYSFONCTIONNEMENTS DE LA FERMENTATION :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dysfonctionnement** | **Conséquences sur la production d’éthanol** | **Remédiation** |
| **Arrêt de l’agitation** |  |  |
| **Coupure de la vapeur de chauffe** |  |  |
| **Bulleur de CO2 vide** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NETTOYAGE** | | | | | | |
|  | |  | | | | |
| **Heure début** | **Matériels à nettoyer** | | **Méthode de nettoyage** | **Visa opérateur** | **Visa gestionnaire** | **Visa enseignant** |
|  |  | |  |  |  |  |

**PRODUITS FINIS :**

**Respect du cahier des charges, caractéristiques et devenir du lot**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Critères**  **spécifiés** | **Valeurs des critères spécifiés** | **Valeurs mesurées**  **des critères** | **Conforme**  **ou Non Conforme**  **Autres remarques** |
| Taux de sucre  Clarté  Odeur | ≤ 2%  Clair  Levure et alcool |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dénomination du  produit | N° de lot | Masse conditionnée | Lieu de  stockage |
| Jus éthanoliques de fermentation |  |  |  |

Titre : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_