

# Mist Fusion

## INSTRUCTIONS Avant de commencer

- S'il vous plaît lire toutes les instructions avant de commencer.
- Nettoyez tout votre équipement avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant). Rincez abondamment à l'eau chaude pour qu'il ne reste aucun résidu.
- Stérilisez tout l'équipement en le rinçant avec une solution de métabisulfite. Faites dissoudre 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (1 gallon U.S.) d'eau froide. Trempez ou vaporisez tout l'équipement avec cette solution. Rincez à l'eau stérile si désiré. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. Vous pouvez conserver les restes dans un contenant hermétique pour jusqu'à 2 mois.
- Utilisez de l'eau potable de bonne qualité avec cette trousse. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, considérez utiliser de l'eau embouteillée.
- Cette trousse contient plus d'un sachet de chaque ingrédient. S'il vous plaît utiliser tous les sachets lorsque indiqué.
- Cette trousse peut contenir un plus petit sachet (sachet F), nécessaire à l'étape l'embouteillage (Étape 4). Conservez-le dans un endroit frais et sec jusqu'au moment prévu. Ne pas ajouter le sachet F dans la cuve de fermentation primaire la première journée.
- La température de départ du vin est primordiale. Le vin ne fermentera pas ou ne fermentera pas à temps si la levure est ajoutée dans une trousse trop froide. Assurez-vous que le jus soit à une température entre 22° et 24° C (72°-75° F) avant d'ajouter la levure.
- S'il vous plaît retirez le code numérique autocollant sur le dessus de la boîte et collez-le sur ces instructions ou sur votre registre de fermentation. Votre détaillant aura besoin de ce code si vous avez des questions ou commentaires. Inscrivez également le type de vin ainsi que la date.

Type de vin : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

vinexpert<sup>MC</sup>

## 1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve primaire puisse contenir au moins 30 litres (7,9 gallons U.S.) en remplissant la tourie de 23 litres (6 gallons U.S.) jusqu'au goulot avec de l'eau. Soutirez ou versez l'eau dans la cuve. Tracez une ligne sur la cuve au niveau de l'eau. Cette marque sera la marque de 23 litres. Jetez l'eau.



Nettoyez et stérilisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, l'hydromètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez bien à l'eau.

1. Ajoutez 2 litres (un demi gallon) d'eau chaude au fond de la cuve primaire stérilisée. Brassez l'eau vigoureusement tout en ajoutant lentement le contenu du (des) sachet(s) #2 (bentonite). Brassez pendant 30 secondes pour dissoudre les grumeaux et s'assurer une dispersion uniforme.
2. Empoignez fermement le goulot du grand sac. Retirez délicatement le capuchon. Versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire contenant la solution de bentonite. Ajoutez 2 litres (un demi gallon U.S.) d'eau chaude dans le sac et rincez tout le jus qui pourrait y rester. Ajoutez cette eau de rinçage dans la cuve.
3. Remplissez la cuve jusqu'à la marque de 23 litres (6 gallons U.S.) avec de l'eau tiède. Brassez vigoureusement pendant 30 secondes.

### NOTE:

Fabriquer la trousse à un volume de 23 litres (6 gallons U.S.) est crucial pour le bon fonctionnement des clarifiants et la stabilité du vin. Si vous faites un volume différent, quel qu'il soit, votre vin ne sera pas réussi et les problèmes engendrés pourraient ne pas être corrigibles.

4. Utilisez votre voleur à vin pour prélever un échantillon de jus. Utilisez l'hydromètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. La densité doit être entre 1.092 et 1.098. Si elle ne l'est pas, agitez le jus à nouveau et refaites le test.
5. Assurez-vous que la température du jus soit entre 22° et 24° C (72°-75°F). Ne pas ajouter la levure (étape suivante) si le jus n'est pas dans les températures mentionnées ci-dessus. Si vous l'ajoutez quand même, le vin ne fermentera pas.
6. AJOUTEZ VOTRE LEVURE MAINTENANT. Ouvrez le sachet de levure. Saupoudrez le contenu sur la surface du jus. Ne pas réhydrater la levure. Ne pas brasser. Elle s'activera d'elle-même.
7. Couvrez la cuve primaire. Placez-la dans un endroit où la température est de 22° à 24° C (72°-75°F). Si votre cuve de fermentation primaire est dotée d'une bonde, insérez-la maintenant. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi d'eau.

La fermentation devrait débuter dans les 24 à 48 heures. Dans 10 jours, vous pourrez procéder à la prochaine étape.

## matériel

Votre trousse Mist Fusion contient :

- Grand sac de jus
- Sachet de levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)
- Sachet F (plus petit sac de jus)

Si vous avez plus d'un sachet de n'importe quelle sorte, svp ajoutez-les tous lorsque demandé.



### Équipement nécessaire:

- Cuve de fermentation primaire (minimum 30 litres) avec couvercle
  - Longue cuillère à mélanger (en plastique ou en inox)
  - Tasse à mesurer
  - Hydromètre et éprouvette
  - Voleur à vin
  - Thermomètre.
  - Tube de soutirage et boyau
  - Tourie (verre ou plastique) de 23 litres (6 gallons U.S.)
  - Bouchon et bonde hydraulique
  - Siphon et emplisseur à bouteilles
  - Détergent de vinification inodore pour le nettoyage
  - Métabisulfite en poudre pour la stérilisation
  - Trente bouteilles de vin, trente bouchons et une bouchonneuse
- Votre vin sera prêt à embouteiller en 4 semaines.

## 2 fermentation secondaire

Nettoyez et stérilisez le voleur à vin, l'hydromètre et l'éprouvette. Rincez bien à l'eau.

Après 10 jours, prélevez un échantillon de jus. Utilisez l'hydromètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. La densité devrait être de 1.010 ou moins.



### NOTE:

Plus la température de fermentation est basse, plus il sera long d'atteindre cette densité. Si la densité

n'est pas égale ou inférieure à ce niveau, attendez et vérifiez-la chaque jour jusqu'à ce quelle le soit. Lorsqu'elle atteint 1.010 ou moins, soutirez (transférez) le vin dans une tourie de 23 litres (6 gallons U.S.).

1. Placez la cuve primaire sur une table solide d'une hauteur d'au moins 1 mètre (3 pieds).
2. Siphonnez délicatement le vin dans une tourie de 23 litres (6 gallons U.S.) propre et stérilisée. Laissez la majorité du dépôt dans la cuve. Il restera ainsi un espace équivalent approximativement à un litre dans la tourie.

Ne remplissez pas la tourie à cette étape. Cet espace est nécessaire pour brasser et pour les additifs requis à la stabilisation et clarification (étape 3).

3. Fixez la bonde hydraulique et le bouchon. Souvenez-vous d'emplit à demi la bonde avec de l'eau.
4. Placez la tourie dans une aire de fermentation à une température de 22°-24° C (72°-75° F) pendant une période de 10 jours.

Il se peut que vous ne remarquiez aucune autre activité de fermentation dans la tourie. Ne vous inquiétez pas. Dans 10 jours, vous pourrez passer à la prochaine étape.

## 3 stabilisation et clarification

Nettoyez et stérilisez le voleur à vin, l'hydromètre, l'éprouvette et la cuillère. Rincez bien à l'eau.

Après 10 jours, vérifiez la densité. Elle devrait être entre 0.994 et 0.998. Si elle est plus élevée, attendez 2 jours et prenez une lecture de densité à nouveau. Si la densité a changé, laissez reposer le vin jusqu'à ce que la densité soit stable pendant deux jours consécutifs. Notez qu'une température plus basse que 22°-24° C peut ralentir la fermentation.

Si vous omettez cette étape, votre vin pourrait ne pas se clarifier convenablement.

### NOTES:

Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et la clarification. Les trousseaux Winexpert nécessitent que le sédiment soit remis en suspension. Soutirer le vin de ses sédiments avant la clarification pourrait empêcher votre vin de clarifier de façon permanente. S'il vous plaît, assurez-vous de bien mélanger tous les sédiments de bas en haut.

Un brassage vigoureux est nécessaire durant cette étape. Sans brassage vigoureux, le gaz présent dans le vin empêchera la clarification. À chaque brassage, fouettez le vin jusqu'à ce qu'il cesse de mousser. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut assurer un dégazage efficace.

1. Faites dissoudre le contenu du (des) sachet(s) #3 (métabisulfite) et du (des) sachet(s) #4 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche. Ajoutez dans la tourie et brassez vigoureusement 2 minutes afin de disperser les stabilisants et retirer le CO<sub>2</sub>. Encore une fois, assurez-vous de bien mélanger le sédiment de levure du fond de la tourie.
2. Agitez le contenu du (des) sachet(s) #5 (chitosane ou ichtyocolle). Coupez délicatement le coin du (des) sachet(s). Brassez vigoureusement pendant encore 2 minutes pour retirer le CO<sub>2</sub>.

\*Afin de déterminer si votre vin est complètement dégazé, emplissez votre éprouvette avec du vin à mi-niveau et fermez-la avec un bouchon ou la paume de votre main (propre). Brassez vigoureusement tout en maintenant une pleine étanchéité. Arrêtez et

relâchez l'étanchéité. Si l'éprouvette relâche une certaine pression, ou un bruit de gaz, vous devez continuer à brasser - vérifiez à nouveau si la température du vin est bien entre 22°-24° C (72°-75° F) ou si un brassage additionnel sera requis. Si le vin mousse dans l'éprouvette, mais ne relâche pas de pression, votre dégazage est complété. Jetez le vin de votre éprouvette et procédez à la prochaine étape.

3. Assurez-vous que la bonde soit remplie à demi d'eau. Remettez le bouchon et la bonde. Ne remplissez pas la tourie pour l'instant.
4. Laissez la tourie dans votre espace de fermentation à une température de 22°-24° C (72°-75° F) pendant 8 jours pour terminer la clarification.

Après 8 jours, allez à la prochaine étape (Embouteillage).

## 4 embouteillage

Nettoyez et stérilisez votre cuve de fermentation primaire, 30 bouteilles de 750 ml, le siphon, le boyau et l'emplisseur à bouteilles. Rincez bien à l'eau.

### NOTE:

Si vous désirez filtrer votre Mist Fusion, vous devez le faire à cette étape, avant d'ajouter le sachet F.



1. Transférez (ou filtrez) le vin dans votre cuve de fermentation primaire en laissant les sédiments.
2. Agitez le sachet F, enlevez le capuchon avec précaution et versez doucement le contenu dans la cuve de fermentation primaire.
3. Brassez vigoureusement pendant 60 secondes - assurez-vous bien que tout le contenu du sachet F est bien mélangé au vin. Cette addition amènera la gravité spécifique entre 1.020 et 1.030.



4. Siphonnez votre Mist Fusion dans des bouteilles propres et stérilisées et bouchez avec des bouchons de grande qualité. Assurez-vous de laisser la largeur de deux doigts entre la base du bouchon et le niveau de vin dans chaque bouteille.
5. Laissez les bouteilles debout trois jours avant de les coucher pour les entreposer. Cela assurera l'étanchéité des bouchons. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre, frais et à température stable.

Votre Mist Fusion est prêt à boire dès maintenant et ne nécessite aucun vieillissement. Savourez-le bien frais ou sur glace.

À la bonne vôtre!

Questions? Commentaires? Écrivez-nous au [info@vinexpert.com](mailto:info@vinexpert.com)  
[www.vinexpert.com](http://www.vinexpert.com)

