

## INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER

- Veuillez lire complètement ce feuillet d'instructions avant de commencer.
- Nettoyez tous vos équipements avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant) et rincez abondamment à l'eau chaude afin d'éliminer tous les résidus.
- Stérilisez vos équipements en les rinçant avec une solution de métabisulfite. Dissoudre 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (environ un gallon) d'eau froide. Trempez ou vaporisez vos équipements de cette solution et rincez à grande eau. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. La portion inutilisée de la solution peut être conservée dans un contenant fermé hermétiquement pendant deux mois.
- N'utilisez que de l'eau de bonne qualité pour fabriquer votre vin. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, utilisez de l'eau embouteillée.
- Cette trousse peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter tous les emballages lorsque indiqué dans les instructions.
- Cette trousse peut contenir un petit sac (sachet "F") à utiliser à l'étape de stabilisation et de clarification. Entreposez ce sachet dans un endroit sombre et frais jusqu'à son utilisation. N'ajoutez pas le sachet "F" à la cuve de fermentation primaire le premier jour.
- La température initiale du vin est critique. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourraient être retardées. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22°-24° C (72°-75° F), avant d'ajouter la levure.
- Veuillez enlever l'étiquette indiquant le numéro de code sur le dessus de la boîte et la conserver avec ces instructions ou avec vos registres de vinification. Votre marchand aura besoin de l'information sur cette étiquette si vous avez des questions. Notez le type de vin ainsi que la date où vous commencez la vinification.

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

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

**vinexpert**<sup>MC</sup>

## 1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'eau moins 30 litres. Marquez préalablement votre cuve de fermentation primaire à 23 litres en emplissant votre tourie avec de l'eau, puis en versant cette eau dans votre cuve. Tracez un trait avec un marqueur à l'extérieur de votre cuve au niveau de l'eau. Cette marque constituera votre référence pour le remplissage (voir plus bas). Jetez l'eau et débutez. Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Bien rincer.



1. Versez deux litres d'eau chaude dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du(des) sachet(s) #2 (bentonite) à la surface. Brassez pendant 30 secondes pour vous assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
2. Tenez le sac fermement par le goulot, retirez le bouchon doucement et versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire contenant la solution de bentonite. Rincez le sac en y versant 4 litres d'eau chaude, puis versez cette eau dans la cuve de fermentation primaire.
3. Amenez le contenu de la cuve de fermentation primaire à la marque de 23 litres avec de l'eau tiède. Brassez vigoureusement pendant 30 secondes.

**NOTE : Il est essentiel d'atteindre la marque de 23 litres car la réaction du clarifiant et la stabilité du vin fini dépendent entièrement de ce volume. Si vous atteignez un volume différent, vous n'obtiendrez pas de bons résultats et il pourrait être impossible de résoudre les problèmes rencontrés.**

4. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité spécifique. La densité devrait se situer entre 1.080-1.100, selon le type de vin.
5. Si votre trousse contient des copeaux de chêne ou des fleurs de sureau, les ajouter maintenant au contenu de la cuve primaire. Si votre trousse contient plus d'un sachet de chêne, ajoutez tous les sachets. Remuez pour disperser sous la surface.
6. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22°-24°C (72°-75°F). Ne passez pas à la prochaine étape avant que la température du moût ne soit à l'intérieur de cette échelle.
7. AJOUTEZ VOTRE LEVURE MAINTENANT. Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez sur la surface du moût. Ne réhydratez pas la levure. Ne la brassez pas dans la cuve. Elle s'activera d'elle-même.
8. Couvrez la cuve de fermentation primaire et la ranger dans un endroit où la température se maintient aux environs de 22°-24°C (72°-75°F). Si vous utilisez une bonde hydraulique avec votre cuve de fermentation primaire, insérez-la maintenant. Souvenez-vous qu'il faut remplir la bonde avec de l'eau à mi-niveau. La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures. Après 5-7 jours, vous pouvez passer à la prochaine étape.

## matériel

Votre trousse Selection Original/Selection International comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet de levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)

Peut également contenir:

- Sachet de poudre ou de copeaux de chêne
- Sachet de fleurs de sureau
- Sachet "F" (petit sac de jus)

Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajoutez tous les sachets de ce même ingrédient lorsque indiqué.



Équipement nécessaire:

- Cuve de fermentation primaire (minimum 30 litres) avec couvercle
  - Longue cuillère de brassage (plastique ou acier inoxydable)
  - Tasse à mesurer
  - Densimètre et éprouvette
  - Voleur à vin
  - Tube et boyau de soutirage
  - Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
  - Bouchon et bonde hydraulique
  - Détergent de vinification inodore pour nettoyer
  - Métabisulfite en poudre pour aseptiser
  - Trente bouteilles de vin, trente bouchons de liège et une bouchonneuse
- Allouez de 6 à 8 semaines pour produire votre vin.

## 2 fermentation secondaire

Nettoyez et aseptisez la tige et le boyau du siphon, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie, le bouchon et la bonde. Bien rincer.

Après 5-7 jours, mesurez la densité spécifique. Vous devriez obtenir une lecture de 1.010 ou moins. Vous devez maintenant soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 23 litres.



**NOTE : Plus la température de fermentation est basse, plus il faudra du**

temps pour atteindre cette étape. Si votre densité n'a pas atteint ou n'est pas inférieure à ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée.

1. Installez la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
2. Soutirez soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres sans déranger le dépôt. Il restera ainsi un espace équivalent approximativement à un litre dans la tourie. Ne pas combler cet espace à ce stade. Cet espace est nécessaire pour brasser et ajouter les autres ingrédients pendant l'étape de stabilisation.
3. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau ou une solution de sulfite.

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 aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin et la cuillère. Bien rincer.

Après 10 jours, vérifiez la densité spécifique. Vous devriez obtenir une lecture de 0.996 ou moins. Si elle est plus haute que 0.996, attendez 2 jours et mesurez-la à nouveau - souvenez-vous qu'un niveau de température inférieur à 22°-24° C (72°-75° F) prolongera le temps de fermentation.

Pour Luna Rossa et Luna Bianca : ces vins ne fermenteront pas si la lecture est inférieure à 0.998 et cela est normal. Lorsque la densité atteint 0.998, vous pouvez clarifier et stabiliser.

Si vous ne vérifiez pas votre lecture de densité, votre vin pourrait ne pas clarifier correctement !

**NOTES : Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et le collage (clarification). Dans les trousse Selection, le sédiment doit être remué et être en suspension. Soutirer le vin du sédiment avant le collage empêchera le vin de se clarifier de façon permanente. Veuillez vous assurer de bien brasser tout le sédiment déposé au fond.**

Il faut brasser vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz dans le vin l'empêchera de se clarifier. À chaque brassage, fouettez le vin jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de mousse à la surface. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut assurer un dégazage efficace.

1. Faites dissoudre le contenu des sachets #3 (métabisulfite) et #4 (sorbate) dans 125 ml (½ tasse d'eau froide). Versez cette solution dans la tourie et brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique. Encore une fois, assurez-vous de brasser le sédiment de levure accumulé au fond de la tourie. Si votre trousse de vinification contenait un sachet F, suivez les instructions spéciales ci-dessous. Si elle ne contenait pas de sachet F, passez à l'étape 2.

### INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LES TROUSSES AVEC SACHET "F" SEULEMENT

Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace dans la tourie pour le contenu du sachet en extrayant 500 ml (deux tasses) de vin. Réservez pour compléter le remplissage de la tourie (Étape 3).

Agitez le sachet "F", retirez le bouchon lentement et versez doucement le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 60 secondes. La densité devrait maintenant être entre 0.998 et 1.007 selon le type de trousse. Passez à l'étape 2.

2. Agitez le contenu du(des) sachet(s) #5 (chitine ou ichtyocolle). Coupez le coin du(des) sachet(s) doucement et versez le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour évacuer le gaz carbonique. (Voir note ci-haut : votre vin pourrait ne pas se clarifier si vous négligez le brassage).

Pour déterminer si votre vin est complètement dégazé, remplissez votre éprouvette à mi-niveau avec du vin et scellez-la avec un bouchon ou la paume de votre main (propre). Agitez l'éprouvette vigoureusement tout en maintenant une fermeture étanche. Arrêtez et relâchez l'étanchéité. Si l'éprouvette relâche de la pression ou un

léger jet de gaz, vous devez continuer de brasser — vérifiez à nouveau que votre vin est à une température de 22°-24° C (72°-75° F) sinon un brassage additionnel sera requis. Si le vin mousse dans l'éprouvette, mais ne relâche aucune pression, votre dégazage est réussi. Disposez de l'échantillon de vin et passez à la prochaine étape.

3. Remplissez la tourie jusqu'à 2 pouces (5 cm) de la base du bouchon. Utilisez de l'eau fraîche ou le vin extrait précédemment à l'étape du sachet "F", si possible. Le remplissage prévient l'altération.
4. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place.
5. Laissez la tourie dans votre espace de fermentation à une température de 22°-24° C (72°-75° F) pour une période de 8 jours pour permettre à votre vin de se clarifier.

Après 8 jours, vous pouvez passer à l'étape 4

## 4 soutirage et clarification

Après 8 jours, votre vin sera très limpide. Ce soutirage le rendra encore plus brillant. Nettoyez et stérilisez la tourie, le tube et la tige de siphonnage.

1. Soutirez le vin dans une tourie propre et stérile. Prélevez tout le vin clarifié et laissez le sédiment derrière.

**NOTE : Les trousse Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieurs aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser votre vin mûrir pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter du métabisulfite afin de prévenir l'oxydation. Faites dissoudre 1.5 grammes (¼ c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (½ tasse) d'eau fraîche. Ajoutez doucement cette solution au vin dans la tourie propre. Cet ajout de sulfite n'affectera pas le goût du vin et il ne retardera pas la date de consommation.**

2. Remplissez la tourie jusqu'à 2 pouces (5 cm) de la base du bouchon. Utilisez de l'eau fraîche ou un vin semblable, de préférence. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place. Laissez reposer le vin pendant 14 jours pour achever la clarification.
3. Après 14 jours, vérifiez la limpidité du vin en prélevant un petit échantillon dans une coupe et l'examiner dans un endroit bien éclairé. S'il n'est pas complètement limpide, le laisser reposer encore 7 jours. N'embouteillez pas un vin voilé : il ne clarifiera pas en bouteille.



## 5 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de vin, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que la pipette. Bien rincer.

**NOTE : Si vous souhaitez filtrer votre vin, vous devriez le faire maintenant, immédiatement avant d'embouteiller.**

Si vous avez peur de remuer le dépôt accumulé au fond de la tourie pendant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez le vin et embouteillez-le à partir de ce récipient.

1. Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stériles et bouchonnez avec des bouchons de liège de bonne qualité. Assurez-vous de laisser un espace d'une largeur de deux doigts entre le niveau du vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
2. Laissez les bouteilles debout pendant trois jours avant de les coucher sur le côté afin de permettre aux bouchons de créer un joint étanche. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.



Tentez d'attendre au moins un mois avant de déguster votre vin, mais il sera encore meilleur si vous attendez de trois à six mois.

À la bonne vôtre!