

## 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. Pour préparer cette solution, dissolvez 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 l'eau stérile si désiré. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. La portion inutilisée peut être utilisée pour remplir les bondes hydrauliques et 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 3. Entrez le sachet dans un endroit sombre et frais jusqu'à son utilisation. N'ajoutez pas le sachet "F" à la cuve de fermentation le premier jour.
- Le Sherry peut avoir deux différents styles, Cream (doux) ou Fino (sec). Pour le style Fino, veuillez disposer du sachet "F" car il ne sera pas requis.
- Si vous fabriquez un vin de type Cream Sherry (doux), ou Porto, il faut ajouter du sucre de maïs (chaptalisation) à la cuve de fermentation primaire après 5-7 jours. Veuillez lire les instructions de cette étape additionnelle attentivement et suivre les directives.
- La température initiale du vin est critique. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourrait être retardée. 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 détaillant 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.
- La densité diffère à chaque étape de la vinification et elle varie d'un trousse Selection Spécial à l'autre. Veuillez utiliser le tableau suivant pour connaître la densité correspondant à votre trousse.

DENSITÉ (G. S.) PAR ÉTAPE				
TYPE	G. S. DU DÉBUT	G. S. SOUTIRAGE	G. S.	G. S. À LA FIN
STYLE ICE WINE	1.155 – 1.165	<1.080	<1.060	1.055 – 1.065
DRY SHERRY	1.128 – 1.133	<1.018	<0.998	0.994 – 0.999
CREAM SHERRY	1.128 – 1.133	<1.018	<1.010	1.015 – 1.025
CAB FRANC ICE WINE	1.090 – 1.100	<1.020	<0.998	1.065 – 1.070

Date de début: \_\_\_\_\_ Type de Vin: \_\_\_\_\_

## matériel

Votre trousse Selection Spécial comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet "F" de finition (petit sac de jus)
- Levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)

Les trousse de Porto et de Sherry contiennent aussi:

- Sachet(s) de poudre ou de copeaux de chêne
- Sachet de Chaptalisation (sucre de fermentation)

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 15 litres) avec couvercle
- Longue cuillère de brassage (plastique ou acier inoxydable)
- Tasse à mesurer
- Densimètre et éprouvette
- Thermomètre
- Voleur à vin
- Tube et boyau de soutirage
- Tourie (verre ou plastique) de 11,5 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- Trente bouteilles de vin de 375 ml ou 15 bouteilles de 750 ml
- 15-30 bouchons de liège et une bouchonneuse
- Allouez de 4 à 6 semaines pour produire votre vin.



## 1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'eau de moins 15 litres. Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez à fond.



1. Versez 500 ml (deux tasses) d'eau bouillante dans une tasse à mesurer à l'épreuve de la chaleur. 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. Versez la solution dans la cuve de fermentation primaire.
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.
3. Brassez vigoureusement le moût et la solution de bentonite pendant 30 secondes.
4. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité en fonction du tableau de la Densité par étape.
5. Si votre trousse contient du chêne, ouvrez le(s) sachet(s) et saupoudrez le contenu sur la surface du moût. Si votre trousse contient plus d'un sachet de chêne, ajoutez-les tous. Brassez pour disperser sous la surface du liquide.
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. Le Cream Sherry et le Porto demanderont une chaptalisation; toutes les autres trousse peuvent passer à l'étape 2 (fermentation secondaire).

### CHAPTALISATION (AJOUT DE SUCRE) POUR LE PORTO ET LE CREAM SHERRY SEULEMENT

Après 5-7 jours, suivre les étapes suivantes pour ajouter le sachet de Chaptalisation à votre moût avant de passer à la fermentation secondaire. La levure fera fermenter le sucre, ce qui augmentera le taux d'alcool du vin et permettra d'obtenir un Porto, ou un Cream Sherry équilibré. Pour tous les autres types de vin, incluant le Dry Sherry, omettre cette étape et passez à la fermentation secondaire (étape 2) après 5-7 jours. Avant de commencer, nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tasse à mesurer résistant à la chaleur et la cuillère. Rincez à fond.

1. Après 5-7 jours, prélevez un échantillon de vin et utilisez le densimètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. Si la densité est sous 1.020, ajoutez le sucre. Si le vin n'a pas atteint ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée avant de continuer.
2. Dans un contenant résistant à la chaleur, faites dissoudre le contenu du sachet de chaptalisation dans 350 ml (1½ tasse) d'eau chaude. Brassez vigoureusement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
3. Ajoutez cette solution à la cuve de fermentation primaire et brassez vigoureusement pendant 60 secondes. Assurez-vous de remuer la levure déposée au fond. Mesurez la densité de nouveau. La lecture devrait être supérieure à la lecture précédente de 0.010-0.015 points.
4. Couvrez la cuve de fermentation primaire et attendez environ 5-7 jours que la densité du vin atteigne le niveau indiqué à l'étape de la G. S. secondaire (voir tableau) avant de passer à la fermentation secondaire (étape 2).  
Dans 5-7 jours, passez à l'étape de la fermentation secondaire.

## 2 fermentation secondaire

Après 5-7 jours, mesurez la densité en fonction du tableau de densité par étape sur le côté gauche de ces instructions. Une fois ce niveau atteint, ou en-dessous, vous devez soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 11,5 litres. Avant de commencer, nettoyez et aseptisez la tige et le boyau du siphon, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie de 11,5 litres, le bouchon et la bonde. Bien rincer.



**NOTE:** Plus la température de fermentation est basse, plus il faudra du temps pour atteindre cette étape. Si votre densité n'est pas égale ou 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 11,5 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 et de clarification (étape 3).
3. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi 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 aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin et la cuillère. Bien rincer. Après 10 jours, vérifiez la densité en fonction du tableau de la Densité par étape. Assurez-vous que la densité est constante en la vérifiant à nouveau le lendemain. Souvenez-vous qu'un niveau de température inférieur à 22°-24° C (72°-75° F) prolongera le temps de fermentation.



Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement !

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

Il faut brasser très vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz dans le vin l'empêchera de se clarifier. De plus, le vin peut demeurer "pétillant" après l'embouteillage si on néglige ce brassage. 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 (1/2 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.

**INSTRUCTIONS POUR LES TROUSSES AVEC UN SACHET "F"** (à l'exception du dry sherry)

Extrayez 500 ml (deux tasses) de vin. Conservez pour compléter le remplissage de la tourie (étape 3). Agitez le sachet "F"; retirez soigneusement le bouchon et versez délicatement le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour dégazer le vin. Passez à l'étape 2.

2. Agitez le contenu du(des) sachet(s) #5 (chitosane 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 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utilisez de l'eau fraîche ou le vin extrait précédemment à l'étape du sachet "F". Le remplissage prévient l'altération.
4. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettre 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 14 jours pour permettre à votre vin de se clarifier.

## 4 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de 375 ml ou 15 bouteilles de 750 ml de vin, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que le remplisseur à bouteilles. Bien rincer.



**NOTE :** S'il reste des sédiments au fond de la tourie et que vous avez peur de déranger le dépôt durant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez le vin et l'embouteillez à partir de ce récipient.

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. Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire ou la tourie et soutirez le vin dans ce récipient. Faites dissoudre 1,5 grammes (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (1/2 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.

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 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.

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