



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, 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 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.
- 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[™]

matériel

Votre trousse Chai Maison 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 granules de chêne

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

Thermomètre

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 approximativement 4 semaines pour produire votre vin.

Septembre 2010

1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'eau moins 30 litres. Préparez la marque de 23 litres de la cuve de fermentation primaire en versant 23 litres d'eau fraîche dans la tourie, puis versez ou soutirez l'eau dans la cuve de fermentation primaire. Tracez une ligne au niveau de l'eau avec un marqueur à encre permanente. Cette ligne servira de repère. Jetez l'eau et commencez.



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 rincez.

1. Versez deux litres (un demi gallon) d'eau stérile 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. Sortez le sac et retirez le bouchon doucement et versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire contenant la solution de bentonite. Rincer le sac en y versant 2 litres (un demi gallon) 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. La densité devrait se situer entre 1.070-1.085, selon le type de vin.
5. Si votre trousse contient des copeaux de chêne, les ajoutez 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.

2 fermentation secondaire

Avant de commencer, 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, soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité. 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 un mètre (trois 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 (ci-bas).
3. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi d'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

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

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

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.



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. Soutirez 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 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 (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.
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 avec de l'eau fraîche. 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. Après 14 jours, votre vin de se clarifier.

Après 14 jours, prélever un petit échantillon de vin dans une coupe et l'examiner dans un endroit bien éclairé pour vérifier sa limpidité. Si le vin est encore voilé, le laisser reposer 7 jours. Il ne faut pas embouteiller un vin voilé : il ne clarifiera pas en bouteille.

4 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de vin de 750 ml, la tige et le boyau de soutirage ainsi que le remplisseur à bouteille. Bien rincer.

NOTE : Si vous désirez filtrer votre vin, vous devez le faire maintenant, immédiatement avant l'embouteillage.

Si vous avez peur de déranger 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 l'embouteiller 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 une cuve de fermentation primaire ou une tourie et soutirez le vin. 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 et 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.

Votre vin peut être consommé immédiatement, mais il sera encore meilleur si vous le laissez mûrir de un à trois mois.

À la bonne vôtre!

Questions? Commentaires? Écrivez-nous au info@vinexpert.com
www.vinexpert.com

