

Island Mist

INSTRUCTIONS Avant de commencer

- Veuillez lire complètement ce feuillet d'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. Dissolvez 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 grande eau. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. Vous pouvez conserver les restes dans un contenant hermétique pendant 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 contient un plus petit sachet (sachet F), nécessaire à l'étape de la Stabilisation et clarification (Étape 3). Conservez-le dans un endroit frais et sec jusqu'au moment prévu. N'ajoutez pas le sachet "F" à la cuve de fermentation le premier jour.
- 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°-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^{MC}

1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve primaire puisse contenir au moins 30 litres en remplissant la tourie de 23 litres 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. Bien rincer.



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. 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. 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 1.048 et 1.052.
5. Assurez-vous que la température du jus soit 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.
6. 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.
7. Couvrir 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 Island Mist 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
 - 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 approximativement en 4 semaines.

2 fermentation secondaire

Nettoyez et stérilisez le voleur à vin, l'hydromètre et l'éprouvette. Bien rincer.

Après 5 à 7 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.).

Nettoyez et stérilisez le siphon et son tube, la tourie, le bouchon et la bonde hydraulique. Bien rincer.

1. Placez la cuve de fermentation 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'emplir à demi la bonde avec de l'eau ou une solution de sulfite.
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.

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.

5. Comblez la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon avec le vin retiré préalablement pour l'ajout du sachet F. Ajoutez de l'eau froide si nécessaire. Le remplissage prévient l'altération.
6. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place.
7. 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.

Si votre vin est clair après 14 jours, vous êtes prêt à passer à

3 stabilisation et clarification

Nettoyez et stérilisez l'hydromètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Bien rincer.

Après 10 jours, vérifiez la densité. Elle devrait être à 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.

Si vous ne vérifiez pas la densité, votre vin pourrait ne pas se clarifier correctement.



NOTES:

Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et la clarification. Les trousses 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 vous 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 tiède. Ajoutez dans la tourie et brassez vigoureusement pour 2 minutes afin de disperser les stabilisants et retirer le CO². Encore une fois, assurez-vous de bien mélanger le sédiment de levure du fond de la tourie.
2. Afin d'assurer un espace suffisant dans votre tourie pour le contenu du sachet F, retirez un litre (4 tasses) de vin. Réservez-le pour combler la tourie (étape 5).
3. Agitez le sachet F. Retirez le capuchon délicatement et versez doucement le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 60 secondes. La densité doit être maintenant entre 1.010 et 1.018, dépendamment de la variété de vin.
4. 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 CO² (Voir la note ci-haut).

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

4 embouteillage

Nettoyez et stérilisez 30 bouteilles de 750 ml (25,4 oz liquide), le siphon, le boyau et l'emplisseur à bouteilles. Bien rincer.

NOTE:

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

Si vous êtes soucieux de déranger le dépôt au fond de la tourie durant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie et soutirez dans ce récipient et embouteillez à partir de celui-ci.

1. Siphonnez votre vin 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.
2. Laissez les bouteilles debout pour 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.



vinexpert[™]

Votre Island Mist 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
www.vinexpert.com

