

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 l'eau stérile si désiré. 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 3. Entrez ce sachet dans un endroit sombre et frais jusqu'à son utilisation.
- 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 18 et 24°C (65-75°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 de vin. Commencez la vinification.

Date: _____

Appliquez l'autocollant
du code de produit ici:



1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'au 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 (ci-bas). 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. Rincez à l'eau stérile si désiré.

1. Versez deux litres (un demi gallon) d'eau chaude dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du (des) sachet(s) #1 (bentonite) à la surface. Brassez pendant 30 secondes pour vous assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
2. Passez le bouchon du sac par l'ouverture pratiquée dans la boîte, 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 2 litres (1/2 gallon) d'eau tiède, puis versez cette eau dans la cuve de fermentation primaire.
3. Amenez le contenu de la cuve primaire de fermentation à la marque de 23 litres avec de l'eau froide. 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 (utilisant votre voleur à vin) et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité. La densité devrait se situer entre 1.075-1.092, 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. Ne vous inquiétez pas si le chêne reste en surface; simplement vous assurer qu'il soit bien imbibé de jus.
6. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 18-24°C (65-75°F). Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez sur la surface du moût. Ne pas brasser.
7. Couvrez la cuve de fermentation primaire et la ranger dans un endroit où la température se maintient aux environs de 18-24°C (65-75°F). La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures.

Matériel

Votre trousse Collection VR Vignoble du Monde comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet de levure
- Sachet #1 (Bentonite)
- Sachet #2 (Métabisulfite)
- Sachet #3 (Sorbate)
- Sachet #4 (Clarifiant)

Peut également contenir:

- Sachet de poudre ou de granules 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 et pipette
- 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 4 à 6 semaines pour produire un vin prêt à être embouteillé.



2 fermentation secondaire

Nettoyez et aseptisez la tige et le boyau du siphon, le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie, le bouchon et la bonde. Rincez à l'eau stérile si désiré.

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.
2. Soutirez soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres de façon à laisser la majorité du dépôt le plus épais au fond de la cuve. Il restera ainsi de l'espace 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 (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 ou une solution de sulfite.
4. Placez la tourie dans une aire de fermentation pendant une période de 10 jours.

3 stabilisation et clarification

Nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin et la cuillère. Rincez à l'eau stérile si désiré.

Après 10 jours, vérifiez la densité. Vous devriez obtenir une lecture de 0.996 ou moins. S'assurez que la densité est constante en la vérifiant à nouveau le lendemain. Si la densité a changé, attendez que la lecture soit stable pendant deux journées consécutives. Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement ! Lorsque la densité atteint 0.996 pendant deux journées consécutives, vous pouvez clarifier et stabiliser.



NOTES:

1. Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et le collage (clarification). Dans les trousse Winexpert, 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.

2. 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. A 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 faciliter le brassage.

1. Dissoudre le contenu des sachets #2 (métabisulfite) et #3 (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.

SI VOTRE TROUSSE CONTIENT UN PETIT SACHET MÉTALLISÉ (SACHET "F")

1. S'assurez 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 (voir ci-bas).
2. 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 1.005 selon le type de trousse.
3. Agitez le contenu du (des) sachet(s) #4 (chitosane ou ichtyocollé). 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).
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", si possible. S'assurez que la bonde est à demi remplie d'eau ou avec une solution de sulfite et remettez le bouchon et la bonde en place. Laissez le vin reposer pendant 14 jours pour terminer la clarification.

4. Après 14 jours, prélevez un petit échantillon de vin dans une coupe et l'examinez dans un endroit bien éclairé pour vérifier sa limpidité. Si le vin est encore voilé, le laissez reposer 7 jours. Il ne faut pas embouteiller un vin voilé : il ne clarifiera pas en bouteille. Si vous désirez filtrer votre vin, contactez votre détaillant.

Après 14 jours, si le vin est clair vous pouvez passer à l'étape 4.

4 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de vin de 750 ml (25.4 onces), la tige et le boyau de siphonnage ainsi que la pipette. Bien rincer.

Note : 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'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 une cuve de fermentation primaire ou une tourie et soutirez le vin. 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 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 pour le mûrissement 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 après l'embouteillage avant de déguster votre vin, mais il est préférable d'attendre trois mois.

À la bonne vôtre!

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

