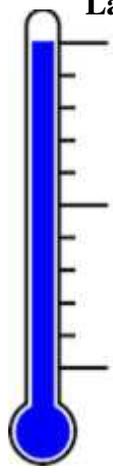


RECETTE TRADITIONNELLE EUROPÉENNE VIN DE DESSERT - SPÉCIALITÉSS 23L

Placeduvin -514-747-3533
www.laplaceduvin.com

JOUR 1

ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	ÉTAPE 3	ÉTAPE 4
 <p>Retirer la languette de sécurité du couvercle et ouvrir le couvercle</p> <p>Laisser réchauffer le jus de 2 à 4hrs avant d'ajouter la levure</p> <p>Vous devez ajouter la levure dès la 1ère journée que vous recevez le jus frais</p>	 <p>Saupoudrer la Maxi levure sur le jus</p> <p>Apporte la typicité du cépage</p> <p>Optionel</p> <p>Ajouter Finesse & Arômes</p> <p>Ajouter le chène</p> 	 <p>Ne pas fermer</p> <p>DÉPOSER LE COUVECLE SANS LE FERMER</p> <p>pour laisser respirer pendant la fermentation et permettre au gaz carbonique de s'échapper.</p> <p>Il n'est pas nécessaire de mettre une bonde hydraulique car le gaz carbonique (plus pesant) empêchera l'air de pénétrer</p>	<p>IMPORTANT - CHALEUR</p> <p>Laisser à une température entre 22C à 30C / 71F à 86F</p> <p><u>C'est la levure qui fait le vin</u> Elle doit être à la chaleur pour bien se développer et bien transformer le sucre en alcool</p> <p>Si c'est trop frais la levure peut s'arrêter et laisser un goût sucré à votre vin</p> <p>FERMENTATION OPTIMALE 26 C à 30C utiliser une ceinture chauffante</p>   <p>LAISSER FERMENTER 37 jours à la chaleur</p>
<p>Selon la température de fermentation ainsi que le bon développement des levures, le vin de dessert va s'arrêter de fermenter naturellement. Il est fortement recommandé de vérifier la densité du vin en utilisant un densimètre.</p>			
JOUR 37	VÉRIFICATION	Densité 1040 à 1030 Fermentation terminée	ou Apporter échantillon (250ml) en magasin pour vérification
JOUR 37	SOUTIRER POUR CLARIFIER LE VIN		

1- La fermentation est terminée (densité entre 1040 et 1030), soutirer le vin de la chaudière dans une tourie propre et stérile pour éliminer le dépôt de levures au fond de la chaudière.

Nous recommandons d'ajouter au vin un stabilisant alimentaire #3. Le stabilisant garde la fraîcheur du vin et prévient toute possible refermentation en bouteille.

OPTION: Si vous désirez une clarification plus rapide - ajouter un clarifiant naturel #4. Le clarifiant naturel permet de rendre le vin clair plus rapidement.

2- Il est très important que la tourie soit pleine car l'air entre le bouchon et le vin pourra l'oxyder et altérer son goût. Si la tourie n'est pas pleine, ajouter d'autre vin.

Fixer la bonde hydraulique sur la tourie. La bonde devra toujours contenir de la solution stérilisante.

3- Placer la tourie en position élevée, prête pour la prochaine étape. Ceci évitera de bouger le dépôt au fond.

4- **Laisser reposer 2 semaines**

IMPORTANT
La tourie doit être pleine de vin



Optionel
Pince pour tenir tube et pour guider progressivement au fond **sans déranger le dépôt**



Bonde hydraulique



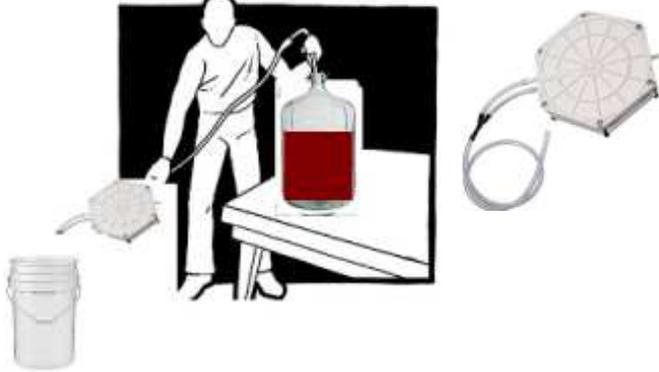
Ensemble de soutirage

JOUR 51 - FILTRATION ou SOUTIRAGE ADDITIONNEL

OPTION A - FILTRER LE VIN

Différents systèmes sont disponibles

La filtration n'est pas essentielle à la fabrication de vin
Vous pouvez filtrer naturellement le vin en faisant plusieurs soutirages additionnels



1- Délicatement sans déranger le dépôt, filtrer le vin de la tourie à une cuve propre et stérile

Ne pas bouger le dépôt de levures au fond de la tourie car cela pourrait bloquer le filtre et provoquer un dépôt éventuel dans la bouteille pendant le vieillissement

2- **Embouteiller le vin**
(voyez précautions avant l'embouteillage)

OPTION B - SOUTIRAGE ADDITIONNEL

Le soutirage permet une filtration naturelle du vin



1- Délicatement, sans déranger le dépôt, soutirer le vin à une tourie propre et stérile Faites attention de ne pas déranger le dépôt au fond; introduire la tige graduellement vers le fond. La tourie doit être pleine de vin car l'espace d'air pourra oxyder le vin et changer graduellement sa qualité. Ajouter du vin si nécessaire. Fixer la bonde hydraulique contenant de la solution stérilisante.

Placer le contenant en position élevée prêt pour la prochaine étape

2- **Laisser reposer 7 jours**

3- **Option A:** Embouteiller le vin (voyez précautions)
Option B: Laisser vieillir le vin en tourie

Soutirer le vin dans une tourie propre et stérile afin d'éliminer le dépôt. La tourie doit être pleine car l'air pourrait l'oxyder et altérer graduellement sa qualité. Ajouter du vin si nécessaire. Fixer la bonde hydraulique contenant de la solution stérilisante (voir précautions vieillissement en tourie)

VIEILLIR LE VIN EN TOURIE



- 1- Ne jamais laisser vieillir le vin avec un dépôt de levure au fond de la tourie
- 2- La tourie doit être toujours pleine, sans air. L'air peut oxyder le vin et altérer graduellement sa qualité.
- 3- La bonde devra toujours contenir de la solution stérilisante.
- 4- Il est important de **goûter le vin à tous les mois** afin de vérifier son évolution.
- 5- Il est recommandé **d'ajouter du sulfite**, comme antioxydant, durant le vieillissement en tourie (voyez votre spécialiste)

PRÉCAUTIONS AVANT L'EMBOUTEILLAGE

- * Ne jamais déplacer le contenant avant l'embouteillage
- * Ne pas mettre la tige de soutirage directement dans le fond du contenant (au cas où il y aurait un dépôt au fond)
Introduire graduellement la tige en partant du haut.
- * Goûter le vin avant l'embouteillage. Dans un verre, il doit être clair, franc de goût et d'odeurs.

Bouteille avec liège

Liège



Laisser 1/2" d'espace entre le bouchon et le vin

Bouteille vissable



Remplir plein sans air



Gallon 4L



Remplir plein sans air



Bouchon avec scellant contre l'air

Vinier 4L - 10L



Le vin est agréable à boire jeune mais le vieillissement lui apportera finesse et arômes

Pour un vin jeune, la température pièce accélérera le développement du vin. Après 6 mois transférer au frais.