

JOUR 1

PREMIUM RÉFRIGÉRÉ 23L Moût Premium réfrigéré

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 moût de 2 à 4hrs avant d'ajouter la levure</p> <p>Le moût contient des levures naturelles indigènes mais ne sachant pas la quantité active vivante, il est préférable d'ajouter une levure afin de s'assurer la fermentation complète des sucres</p> <p>Vous devez ajouter la levure d'ici 24 heures de votre achat</p>	 <p>Saupoudrer la levure Evolution sur le jus</p>  <p>Assemblage spécifique qui apporte la typicité du cépage</p> <p>Optionnel</p> <p>Ajouter <i>Finesse & Arômes</i></p> <p>Ajouter le chêne</p> 	 <p>Ne pas fermer</p> <p>DÉPOSER LE COUVECLE SANS LE FERMER 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>Optionnel JOUR 2</p> <p>Brasser pour assurer que le tout est bien homogène et que la levure n'est pas collée sur les parois du plastique</p>	<p>IMPORTANT</p> <p>Laisser fermenter à la chaleur pour 15 à 20 jours 22C à 30C / 71F à 86F</p> <p>C'est la levure qui fait le vin 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</p> <p>utiliser une ceinture chauffante</p>  <p>JOUR 5 - Important</p> <p>Densité doit être de 1030 et moins Cela signifie que tout va bien</p> <p>Il est essentiel même si vous êtes un vinteur expérimenté, de vérifier après 5 jours, l'état de la fermentation pour vous assurer que l'étape du départ a été bien fait et pour valider que la température et l'environnement est propice à la bonne fermentation. Si la densité est de 1040 et moins cela signifie que tout va bien. Sinon vous devez ajuster votre procédure - Contacter votre spécialiste</p>

JOUR 10 à 15 - VÉRIFIER SI LA FERMENTATION EST TERMINÉE

La façon professionnelle de vérifier c'est en utilisant un densimètre et non en se fiant au visuel seulement

Densité 990 à 995 = Fermentation terminée et aucune de bulle de gaz carbonique remontant à la surface

Si la fermentation n'est pas terminée, laisser fermenter davantage

IMPORTANT: Une fois la fermentation terminée, il n'y a plus de gaz carbonique qui repousse l'air donc il est important de le transférer le vin dans un récipient plein, à l'abri de l'oxygène et l'éliminer de son dépôt de levures
Un vin laissé trop longtemps en contact d'air peut devenir acétique (goût devenant acide)

Densité 995 à 990 - SOUTIRER POUR CLARIFIER LE VIN

- 1- La fermentation est terminée (densité 995 à 990), 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 de stabiliser le vin

Stabilisant #2: Sulfite. Empêchant la prolifération de bactéries et les risques d'oxydation

Stabilisant #3: Sorbate de potassium: Empêchant la re-fermentation du vin

Ajouter dans la tourie
sachet #2 + #3

OPTION: Si vous désirez une clarification plus rapide - ajouter un clarifiant naturel #4.

Le clarifiant naturel permet de rendre le vin clair plus rapidement

Optionnel #4 - Clarifiant



- 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



Bonde hydraulique

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



Ensemble de soutirage

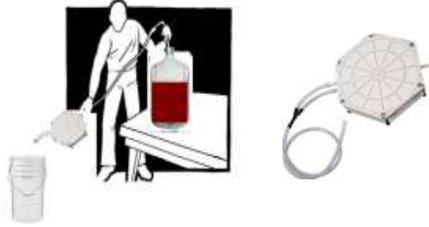
JOUR 30 à 40 - FILTRATION ou SOUTIRAGE ADDITIONNEL

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, soutirer le vin à un autre contenant pour éliminer le dépôt.

Ne bougez pas le dépôt de levures au fond du contenant car cela pourrait embrouiller à nouveau le vin et pourrait éventuellement bloquer les filtres durant la filtration

Si vous avez remué le fond lors du soutirage, il est préférable de laisser reposer le vin 24hrs avant de le filtrer

2- Filtrer le vin à un autre contenant et goûter

À cette étape vous pouvez décider de personnaliser votre vin c'est à dire le rendre légèrement ou modérément fruité Voir ci bas - Personnaliser le vin 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 ou contenant hermétique propre et stérile Faites attention de ne pas déranger le dépôt au fond; introduire la tige graduellement vers le fond. Le contenant doit être plein 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 sur le contenant de la solution stérilisante.

Placer le contenant en position élevée prêt pour la prochaine étape

2- Laisser reposer 7 à 10 jours ou plus.

Vous pouvez soutirer à nouveau pour obtenir une clarification optimale

3- Une fois le vin clair, délicatement soutirer le vin à un autre contenant et goûter.

À cette étape vous pouvez décider de personnaliser votre vin c'est à dire le rendre légèrement ou modérément fruité Voir ci bas - Personnaliser votre vin

Personnaliser le vin avant l'embouteillage

Comme tout bon vigneron vous pouvez personnaliser votre vin avant l'embouteillage en le rendant légèrement ou modérément fruité en lui ajoutant du sucre selon le goût et style de vin recherché.

Vous pouvez ajouter le sucre par bouteille ou bien pour l'ensemble de la production 23L

IMPORTANT: Avant de sucrer un vin vous devez vous assurer qu'il contient un stabilisant (sorbate de potassium-sulfite)

Quantité de sucre à ajouter par bouteille 750ml

Légèrement sucré = approx. 1/2 à thé à 1 c.à thé

Sucré moyen = approx. 1 à thé à 2 c.à thé

Sucré = approx 1 c.à table à 2 c.à table



Quantité de sucre à ajouter pour 23L de vin

Légèrement sucré = approx 1/4 tasse à 2/3 tasse

Sucré moyen = approx. 2/3 tasse à 1 tasse

Sucré = 1 tasse à 2 tasses



Aérer le vin avant l'embouteillage

Selon la température et l'environnement, la levure et le microflora peuvent développer des arômes primaires durant la fermentation en petite ou moyenne intensité. Si nécessaire aérer le vin avant l'embouteillage



Dégage les arômes primaires

Aérer le vin signifie l'exposer à l'air pour lui donner la chance de respirer. Cette technique est normale et consiste à aérer le vin pendant une période de 15min à 30min dans une cuve ouverte. L'aération permet de dégager les arômes primaires parfois développés durant la fermentation.

Vous pouvez répéter cette étape plusieurs fois. Une fois le vin aéré vous pouvez soit l'embouteiller ou bien le retourner dans une tourie pleine et laisser reposer davantage.

Embouteillage

4- Il est très important de goûter le vin avant l'embouteillage. Il doit être franc de goût et d'odeurs.

Rincer les bouteilles à l'eau très chaude ou bien avec de la solution stérilisante. Siphonner le vin dans les bouteilles et boucher. Laisser 1" de distance entre bouchon et vin.

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.

Bestwineamerica Division Détail

514-747-3533

www.bestwineamerica.com

info@bestwineamerica.com