

TROUSSE À VIN INSTRUCTIONS

Fait 23L de vin - Vinification 4 à 5 semaines

JOUR 1 - ÉTAPE 1

Avant de commencer faites une marque sur la cuve the fermentation au niveau de 23L. Nettoyer et stériliser tout l'équipement



Couper le coin du sac

1- Il est impossible de retirer le bouchon bleu du sac alors couper le coin du sac et vider tout son contenu dans la cuve de fermentation.

2- Rincer le sac avec de l'eau et ajouter à la cuve.

3 - Ajouter d'eau tiède jusqu'au niveau de 23L (6gal)

4- **Mélanger vigoureusement**

Cela nécessite plusieurs brassages afin de rendre le tout bien homogène

NOTE: Il n'est pas nécessaire d'ajouter de la Bentonite car elle est déjà mélangée dans le moût de raisin concentré

La densité de départ du mélange sera entre 1080 à 1090 selon le type de moût et marque utilisé.

N'oubliez pas: la lecture du densimètre est exacte si le mélange est à une température de 20C-68F.

ÉTAPE 2



Saupoudrer la levure Evolution

Note: La levure Evolution est très active comparativement au sachet traditionnel de levure. Elle apportera arômes, complexité et onctuosité du cépage type.

Ne soyez pas surpris si cela fermente rapidement



OPTIONNEL - Ajouter CHÊNE

Apporte Finesse & Arômes au vin

Jour 2: Optionnel

Mélanger pour assurer qu'il n'y a pas de levures collées sur les parois de la cuve de fermentation

ÉTAPE 3



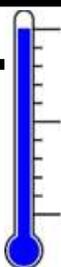
Ne pas fermer

DÉPOSER LE COUVECLE SANS LE FERMER

pour laisser respirer pendant la fermentation et permettre au gaz carbonique de s'échapper

Il n'est pas nécessaire de mettre une bonde hydraulique car le gaz carbonique (plus pesant) empêchera l'air de pénétrer

LAISSER FERMENTER À LA CHALEUR



Durant la fermentation - Laisser à une température entre 22C à 30C / 71F à 86F

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. Si c'est **trop froid** la fermentation prendra plus de temps et elle pourra aussi même s'arrêter et laisser un goût sucré à votre vin

POUR UNE TEMPÉRATURE OPTIMALE 26 C à 30C Utiliser une ceinture chauffante

JOUR 7 - Important

Densité doit être de 1040 et moins

Cela signifie que tout va bien

Il est essentiel même si vous êtes un vinificateur expérimenté, de vérifier après 7 jours, l'état de la fermentation pour vous assurer que le mélange du départ a été bien fait et 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 - **Contactez votre spécialiste**

Jour 10 à jour 15 - Vérifier si la fermentation est terminée

Selon la température, le temps de fermentation peut varier

1- **La fermentation est terminée**

* Densité entre **995 et 990**

* Le vin à un **goût sec** * **Aucune bulle** de gaz carbonique remontant à la surface.

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

2- Délicatement, sans déranger le dépôt, soutirer le vin de la chaudière à une tourie ou contenant hermétique propre et stérile et **ajouter séparément au vin**

Important - Ne pas mélanger les sachets en même temps

1er - Ajouter sachet #2 rouge: Stabilisant: Sulfite antioxydant - Mélanger

2ième - Ajouter sachet #3 rouge: Stabilisant: Sorbate de potassium - Mélanger

3ième - Ajouter le clarifiant #4: Isinglass - Mélanger

3- Bien mélanger pour rendre le tout homogène et pour éliminer tout surplus de gaz carbonique contenu dans le vin. Placer la bonde hydraulique. La bonde devra toujours contenir de la solution stérilisante.

4- Placer le contenant déjà en position élevée, prête pour la prochaine étape. Cela évitera de faire bouger les sédiments au fond.

5- **Laisser reposer 7 à 10 jours pour clarifier**



Tourie

Optionnel
Pince pour tenir le tube de soutirage. Permet de guider graduellement au fond



JOUR 25 à 35 - 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 remuez 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 bottle ou bien pour l'ensemble de la production 23L

IMPORTANT: Avant de sucrer un vin vous devez vous assurer qu'il contienne 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 normal 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 développées 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.

BWA-Bestwineamerica
www.bestwineamerica
info@bestwineamerica.com