

# MIRACLE WINE Pourquoi ajouter du sucre au départ?

Avec une haute technologie de concentration, nous extrayons du moût de raisin concentré l'eau et une partie de son sucre. Ceci est la raison pourquoi vous devez ajouter du sucre au départ. Cette extraction de raisin contient tous les composants organoleptiques du raisin, tannin, acidité, et saveurs. Une fois que vous aurez mélangé au départ l'eau et le sucre, vous reconstituerez l'origine du moût de raisin concentré. **Une fois la fermentation terminée, tout le sucre sera transformé en alcool**



2L - Extraction de moût de raisin concentré

**4 kg**  
(8.80 livres)  
sucre blanc  
régulier

Eau

Total 23L

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 : 4 Kilos de sucre blanc régulier

(8.80 livre = 16 tasses)

Si vous décidez d'utiliser du Dextrose au lieu du sucre blanc de table, vous devez ajouter 25% de plus avec Dextrose = 5 kilos

### 4- Il n'est pas nécessaire d'ajouter de la bentonite. Elle est déjà ajoutée au moût. Ajouter de l'eau tiède jusqu'au niveau de 23L (6gal)

### 5- Mélanger vigoureusement afin de bien dissoudre le sucre

Cela nécessite plusieurs brassages afin de rendre le tout bien homogène  
Densité de départ 1080 à 1090 selon le type  
N'oubliez pas la lecture du densimètre est exacte 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 vite*



**OPTIONNEL - Ajouter CHÊNE**

Apporte Finesse & Arômes au vin

### Jour 2: Optionnel

Mélanger pour vous 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

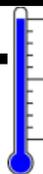
## LAISSER FERMENTER À LA CHALEUR

**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 15 à jour 21 - 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 sachet #4 rouge: Clarifiant: 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 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.**

BEST WINE PLACE - DISTRIBUTOR OF BWA  
www.purewineplace.com  
BWA-Bestwineamerica products -  
www.bestwineamerica info@bestwineamerica.com