

Selection
ESTATE
RECHERCHE DE VINIFICATION
DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



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 rincer 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 rincer à grande eau. 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.
- **Ce kit contient deux embout filtrant (petits cylindres en plastique à mailles fines avec extrémité ouverte). Ces filtres sont nécessaires pour isoler la peau des raisins du vin au jour 7. Conservez-les avec les autres ingrédients jusqu'à ce que vous en ayez besoin.**
- 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.
- Ce kit peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter tous les emballages lorsque indiqué dans les instructions.
- 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 où vous commencez la vinification.

Type de vin : _____

Date : _____



matériel

Votre kit Selection Estate comprend:

- Grand sac de moût
- Sac de raisins pressés Crushendo
- Sachet de levure
- Sachet #1 (Bentonite)
- Sachet #2 (Métabisulfite)
- Sachet #3 (Sorbate)
- Sachet #4 (clarifiant)
- Un embout filtrant de 8mm (5/16 pouce)
- Un embout filtrant de 13 mm (1/2 inch)

Peut également contenir:

- Sachet de poudre ou de granules de chêne
- Sachet de fleurs de sureau

Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajouter 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)
- Thermomètre
- Embouteilleuse fixée au siphon
- Tasse à mesurer
- Densimètre et éprouvette test
- 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 8 semaines pour produire votre vin.



1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'au moins 30 litres. Préparer la marque de 23 litres de la cuve de fermentation primaire en versant 23 litres d'eau fraîche dans la tourie, puis verser ou soutirer l'eau dans la cuve de fermentation primaire. Tracer une ligne au niveau de l'eau avec un marqueur à encre permanente. Cette ligne servira de repère. Jeter l'eau et commencer. Nettoyer et aseptiser la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette test et le voleur à vin. Bien rincer.



1. Verser deux litres (un demi gallon) d'eau chaude dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brasser vigoureusement l'eau et saupoudrer lentement le contenu du(des) sachet(s) #1 (bentonite) à la surface. Brasser pendant 30 secondes pour vous assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
2. Passer le bouchon du sac par l'ouverture pratiquée dans la boîte, retirer le bouchon doucement et verser le contenu dans la cuve primaire de fermentation contenant la solution de bentonite. Rincer le sac en y versant 2 litres (un demi gallon) d'eau tiède, puis verser cette eau dans la cuve de fermentation primaire.
3. Amener le contenu de la cuve primaire de fermentation à la marque de 23 litres avec de l'eau fraîche avant d'ajouter le sac de jus de raisin Crushendo. Brasser 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. Tenir le sac de raisins pressés en position verticale et couper un coin soigneusement avec des ciseaux. Tenir le sac au-dessus de la surface du moût et ajouter le contenu dans la cuve de fermentation primaire. Attention : ce concentré est très dense et les éclaboussures pourraient tacher vos vêtements. Ajouter 250 ml (1 tasse) d'eau tiède au sac de concentré pour enlever les peaux de raisins et verser dans la cuve de fermentation. Brasser vigoureusement pendant 30 secondes pour disperser les peaux.
- Note: Vous obtiendrez un volume d'environ 25 litres après avoir ajouté le contenu du sac de concentré et la tasse d'eau.**
5. Vérifier la densité. Elle devrait se situer entre 1.092-1.100.
6. Si votre kit contient des copeaux de chêne, les ajouter maintenant au contenu de la cuve primaire. Si votre kit contient plus d'un sachet de chêne, ajouter tous les sachets. Remuer pour disperser sous la surface.
7. S'assurer que la température du moût se situe entre 18-24°C (65-75°F). Ouvrir le sachet de levure et saupoudrer sur la surface du moût. Ne pas brasser.
8. Couvrir 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.
9. Brasser doucement avec la cuillère stérilisée une fois par jour pendant les 7 prochains jours afin de pousser les raisins sous la surface.

2 fermentation secondaire

Après 7 jours, soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette test 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.

Nettoyer et aseptiser la tige, le boyau et le filtre du siphon, le densimètre, l'éprouvette test, le voleur à vin, la tourie, le bouchon et la bonde. Bien rincer.

1. Installer la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
2. Pour bien soutirer ce kit sans déranger le dépôt et les peaux de raisins, vous devez retirer le bouchon de la tige du siphon et le remplacer par le filtre à mailles fines. Ce filtre vous permettra de soutirer le vin dans une tourie propre sans transférer

les peaux de raisins. Déposer doucement le boyau et le filtre assemblés au fond de la tourie.

NOTE : Votre kit contient deux embout filtrant fines de tailles différentes: utilisez celui dont la taille correspond à celle de la tige de votre siphon.



3. Soutirer soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres sans déranger le dépôt, autant que possible.
4. Après le soutirage, il peut rester de l'espace dans la tourie. Ne pas combler cet espace à ce stade. S'il reste du vin dans la cuve de fermentation primaire, vous pouvez le verser dans une bouteille ou un contenant stérilisé, fermés avec une bonde, et l'ajouter pendant l'étape de stabilisation.
5. Fixer le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau.
6. Placer la tourie dans une aire de fermentation pendant une période de 10 jours.

3 stabilisation et clarification

Nettoyer et aseptiser la tourie, la tige et le boyau de siphonnage, le densimètre, l'éprouvette test, le voleur à vin et la cuillère. Bien rincer.

Après 10 jours, vérifiez la densité. Vous devriez obtenir une lecture de 0.998 ou moins. S'assurer que la densité est constante en la vérifiant à nouveau le lendemain. Si la densité a changé, ou qu'elle n'a pas encore atteint le bon niveau, attendre que la lecture soit stable pendant deux journées consécutives. Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement !

NOTE: Il faut brasser vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz carbonique dans le vin l'empêchera de se clarifier. À chaque brassage, fouetter 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. Installer la tourie sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
2. Soutirer le vin dans une tourie propre et stérilisée. Il restera de l'espace dans la tourie, mais il ne faut pas combler cet espace à ce stade.
3. Dissoudre le contenu des sachets #2 (métabisulfite) et #3 (sorbate) dans 250 ml (1 tasse) d'eau froide. Verser cette solution dans la tourie et brasser vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique.
4. Agiter le contenu du(des) sachet(s) #4 (chitine ou ichtyocolle). Couper le coin du(des) sachet(s) doucement et verser le contenu dans la tourie. Brasser 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).
5. Remplir la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utiliser de l'eau fraîche ou le vin extrait précédemment au premier soutirage, si possible. À ce stade, le remplissage prévient l'altération. S'assurer que la bonde est à demi remplie d'eau et remettre le bouchon et la bonde en place. Laisser le vin reposer pendant 8 jours pour terminer la clarification.

Après 8 jours, vous pouvez passer à l'étape 4

4 soutirage et clarification

Après 8 jours, votre vin sera très limpide. Le prochain soutirage le rendra plus brillant. Nettoyer et aseptiser la tourie, ainsi que la tige et le boyau de siphonnage.



1. Siphonnez votre vin dans une tourie propre et stérilisée. Remplir la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utiliser de l'eau fraîche ou un vin semblable. S'assurer que la bonde est à demi remplie d'eau et remettre le bouchon et la bonde en place. Laisser le vin reposer pendant 28 jours.
2. Après 28 jours, prélever un petit échantillon de vin dans une coupe et l'examiner dans un endroit bien éclairé pour vérifier sa limpidité. Si le vin est encore voilé, le laisser 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.

5 embouteillage

Nettoyer et aseptiser 30 bouteilles de vin de 750 ml (25,6 oz liq.) ainsi que la tige, le filtre et le boyau de siphonnage. Bien rincer.

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. Laisser 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. Conserver les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.

NOTE : La préparation de ce vin exige beaucoup de soins, d'efforts et d'investissement : prenez soin d'utiliser des bouchons fiables !



Ce vin bénéficiera grandement d'un mûrissement prolongé dans la bouteille. Tentez d'attendre au moins six mois avant de déguster votre vin, mais il sera encore meilleur si vous attendez un an.

À la bonne vôtre!

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



winexpert™
VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ