

Selection

ESTATE
NECESSAIRE DE VINIFICATION
DE QUALITE SUPERIEURE

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. Pour préparer cette solution, 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 l'eau stérile si désiré. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. La portion inutilisée peut être utilisée pour remplir les bondes hydrauliques et peut être conservée dans un contenant fermé hermétiquement pendant deux mois.
- 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.
- Ce kit peut contenir un petit sachet (Süsse-Reserve) à utiliser à l'étape 3. Entrez le sachet dans un endroit sombre et frais jusqu'à son utilisation.
- La température initiale du vin est critique. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourraient être retardées. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 18 et 24°C (65-75°F) **avant** d'ajouter la levure.
- 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
- Sachet de levure
- Sachet #1 (Bentonite)
- Sachet #2 (Métabisulfite)
- Sachet #3 (Sorbate)
- Sachet #4 (Clarifiant)



Peut également contenir:

- Sachet de poudre ou de granules de chêne
- Süsse-Reserve (petit sac de moût)

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)
- Tasse à mesurer
- Densimètre et éprouvette
- Thermomètre
- Voleur à vin
- Tube et boyau de soufflage
- Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Remplisseur à bouteilles
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- Trente bouteilles de vin, trente bouchons de liège et une bouchonneuse

Allouez de 8 à 10 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 et le voleur à vin. Rincer à l'eau stérile si désiré.



1. Verser deux litres (un demi gallon) d'eau stérile 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 de fermentation primaire 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 de fermentation primaire à la marque de 23 litres avec de l'eau froide. 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. Utilisez le voleur à vin pour soutirer un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette test afin de vérifier la densité. La densité devrait se situer entre 1.080-1.100, selon le type de vin.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

2 fermentation secondaire

Après 5-7 jours, il sera temps de mesurer 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.

Avant de commencer, nettoyer et aseptiser la tige et le boyau du siphon, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie, le bouchon et la bonde hydraulique. Rincer à l'eau stérile si désiré.

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.**

1. Installer la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins un mètre (3 pieds) du sol.



- Soutirer soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres sans déranger le dépôt. Il restera ainsi de l'espace dans la tourie. Ne pas combler cet espace à ce stade. **Cet espace est nécessaire pour brasser et ajouter les autres ingrédients pendant l'étape de stabilisation et de clarification (étape 3).**
- Fixer le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau ou une solution de sulfite.
- Placer la tourie dans une aire de fermentation pendant une période de 10 jours.

3 stabilisation et clarification

Après 10 jours, vérifiez la densité. Vous devriez obtenir une lecture de 0.996 ou moins. S'assurer que la densité est constante en la vérifiant à nouveau le lendemain. Si la densité a changé, attendre que la lecture soit stable pendant deux journées consécutives.

Avant de commencer, nettoyer et aseptiser le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin et la cuillère. Rincer à l'eau stérile si désiré.

Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement !

NOTES:

- Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et la clarification. Dans les kits Winexpert, le sédiment doit être remué et être en suspension. Soutirer le vin du sédiment avant la clarification empêchera le vin de se clarifier de façon permanente. Veuillez vous assurer de bien brasser tout le sédiment déposé au fond.**
- Il faut brasser vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz 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.**

- Dissoudre le contenu des sachets #2 (métabisulfite) et #3 (sorbate) dans 125 ml (1/2 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. Assurez-vous encore une fois de bien brasser tout le sédiment déposé au fond de la tourie.

SI VOTRE KIT CONTIENT UN PETIT SACHET (SÛSSE-RESERVE)

- S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace dans la tourie pour le contenu du sachet Sûsse-Reserve en extrayant 500 ml (deux tasses) de vin. Réserver pour compléter le remplissage de la tourie (étape 3).
 - Agiter le sachet Sûsse-Reserve, retirer le bouchon lentement et verser doucement le contenu dans la tourie. Brasser vigoureusement pendant 60 secondes. La densité devrait maintenant être entre 0.998 et 1.005 selon le type de kit.
- Agiter le contenu du(des) sachet(s) #4 (clarifiant : 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).
 - Remplir la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utiliser de l'eau fraîche ou le vin extrait précédemment à l'étape du Sûsse-Reserve, si possible. Le remplissage prévient l'altération. S'assurer que la bonde est à demi remplie d'eau ou d'une solution de sulfite et remettre le bouchon et la bonde en place. Laisser le vin reposer pendant 8 jours.

Après 8 jours, si votre vin est limpide, vous pouvez procéder à l'étape 4.

4 soutirage et clarification

Après 8 jours, votre vin sera très limpide. Ce soutirage le rendra encore plus brillant. Nettoyer et stériliser la tourie, le tube et la tige de siphonnage.

- Soutirer le vin dans une tourie propre et stérile.

NOTE: Les kits Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieurs aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser votre vin mûrir pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter du métabisulfite afin de prévenir l'oxydation. Dissoudre 1,5 grammes (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche et ajouter doucement cette solution au vin dans la tourie propre. Cet ajout de sulfite n'affectera pas le goût du vin et il ne retardera pas la date de consommation.

- Remplir la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utiliser de l'eau fraîche ou un vin semblable, de préférence. S'assurer que la bonde est à demi remplie d'eau ou d'une solution de sulfite et remettre le bouchon et la bonde en place. Laisser reposer le vin pendant 28 jours pour achever la clarification.
- Après 28 jours, vérifiez la limpidité du vin en prélevant un petit échantillon dans une coupe et l'examiner dans un endroit bien éclairé. S'il n'est pas complètement limpide, le laisser reposer encore 7 jours. N'embouteillez pas un vin voilé : il ne clarifiera pas en bouteille. Si vous désirez filtrer votre vin, veuillez contacter votre détaillant.



5 embouteillage

Nettoyer et aseptiser 30 bouteilles de vin de 750 ml (25,4 oz liq.), la tige et le boyau de siphonnage ainsi que le remplisseur à bouteilles. Rincer à l'eau stérile si désiré.

NOTE : S'il reste des sédiments au fond de la tourie et que vous avez peur de déranger le dépôt durant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez le vin et l'embouteillez à partir de ce récipient.

- 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 vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
- 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.



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.

A la bonne vôtre!

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

