

Island Mist™

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 rincez 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, dissolvez 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 rincez 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 sac (sachet "F") à utiliser à l'étape de clarification et stabilisation. Entrez ce 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 Island Mist comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet de levure
- Sachet #1 (Bentonite)
- Sachet #2 (Métabisulfite)
- Sachet #3 (Sorbate)
- Sachet #4 (Clarifiant)



Peut également contenir:

- Sachet "F" (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 soutirage
- 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 4 à 6 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. Sortir le sac de 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. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité. La densité devrait se situer entre 1.048-1.052.
5. 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.
6. 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, mesurez la densité en utilisant le densimètre et l'éprouvette. 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, la bonde et le bouchon. 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.
2. 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 (étape 3).**
3. Fixer le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi remplie d'eau ou d'une solution de sulfite.
4. 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!

NOTE:

- 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 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. 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. Encore une fois, assurez-vous de brasser le sédiment de levure accumulé au fond de la tourie.
2. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace dans la tourie pour le contenu du sachet "F" en extrayant 1 litre (quatre tasses) de vin. Réserver pour compléter le remplissage de la tourie (voir ci-bas).
3. Agiter le sachet "F", retirer le bouchon lentement et verser doucement le contenu dans la tourie. Brasser vigoureusement pendant 60 secondes. La densité devrait maintenant se situer entre 1.010 et 1.018, selon le type de kit.
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 le vin extrait précédemment à l'étape du sachet "F", en ajoutant de l'eau fraîche si nécessaire. 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 14 jours pour achever la clarification.
6. Après 14 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.

Après 14 jours, si votre vin est limpide, vous pouvez procéder à l'étape 4.

4 embouteillage

Nettoyer et aseptiser 30 bouteilles de vin de 750 ml, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que la pipette. Rincer à l'eau stérile si désiré.

NOTE :

Si vous avez peur de déranger le dépôt accumulé au fond de la tourie pendant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez le vin et l'embouteillez à partir de ce récipient.

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 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.



Votre vin Island Mist peut être consommé immédiatement; il n'est pas nécessaire de le laisser mûrir. Servez-le froid ou sur glace. À la bonne vôtre!

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

