

## 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, 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 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.
- Cette trousse contient un petit sac de moût (sachet "F"). Si vous fabriquez un vin de type Dry Sherry, jetez le sachet "F" car il sera inutile. Sinon, entreposez ce sachet dans un endroit sombre et frais jusqu'à son utilisation (stabilisation et clarification, étape 3).
- Si vous fabriquez un vin de type Cream Sherry (sucré), ou Porto, il faut ajouter du sucre de maïs à la cuve de fermentation primaire après 5-7 jours. Veuillez lire les instructions de cette étape additionnelle attentivement et suivre les directives.
- La température initiale du vin est critique. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourrait être retardée. 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 détaillant 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.
- La densité diffère à chaque étape de la vinification et elle varie d'un trousse Selection Spécial à l'autre. Veuillez utiliser le tableau suivant pour connaître la densité correspondant à votre trousse.

DENSITÉ PAR ÉTAPE

TYPE DE VIN	1: FERMENTATION PRIMAIRE	2: CHAPTALISATION	3: FERMENTATION SECONDAIRE	4: STABILISATION ET CLARIFICATION	5: EMBOUTEILLAGE
Cream Sherry	1,128 – 1,133	1,015 ou moins	1,020 ou moins	1,010 ou moins	1,015 – 1,020
Dry Sherry	1,128 – 1,133	Pas d'ajout	1,018 ou moins	0,998 ou moins	0,998 ou moins
Icewine Styles	1,155 – 1,165	Pas d'ajout	1,080 ou moins	1,060 ou moins	1,055 – 1,065
Cab Franc Icewine	1,090 – 1,100	Pas d'ajout	1,010 ou moins	0,998 ou moins	1,070 – 1,074
Porto	1,128 – 1,133	1,015 ou moins	1,020 ou moins	1,010 ou moins	1,015 – 1,020

Date de début: \_\_\_\_\_ Type de Vin: \_\_\_\_\_

## matériel

### Votre trousse Selection Spécial comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet "F" de finition (petit sac de jus)
- 2 sachets de levure
- Sachet #1 (Bentonite)
- Sachet #2 (Métabisulfite)
- Sachet #3 (Sorbate)
- Sachet #4 (Clarifiant)

Les trousses de Porto et de Sherry contiennent aussi:

- Sachet(s) de poudre ou de granules de chène
- Sachet de Chaptalisation (sucre de fermentation)
- 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 15 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 11,5 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Remplisseur à bouteilles
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- Trente bouteilles de vin de 375 ml ou 15 bouteilles de 750 ml
- Allouez de 4 à 6 semaines pour produire votre vin.

Oct. 2008

# 1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'au moins 15 litres. Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez à l'eau stérile si désiré.



**NOTE : N'ajoutez pas le petit sachet (sachet "F") à ce moment-ci!**

1. Versez 500 ml (deux tasses) d'eau bouillante dans une tasse à mesurer à l'épreuve de la chaleur. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du(des) sachet(s) #1 (bentonite) à la surface. Brassez pendant 30 secondes pour vous assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux. Versez la solution dans la cuve de fermentation primaire.
2. Tenez le sac ferment par le goulot, retirez le bouchon doucement et versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire contenant la solution de bentonite. N'ajoutez pas le petit sachet (sachet "F") à ce moment-ci!
3. Brassez vigoureusement le moût et la solution de bentonite pendant 60 secondes.

**Il est nécessaire de brasser vigoureusement afin de favoriser la croissance de la levure ; il faut s'assurer de brasser pendant 60 secondes.**

4. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité en fonction du tableau de la Densité par étape.
5. Si votre trousse contient du chène, ouvrez le sachet et saupoudrez le contenu sur la surface du moût. Si votre trousse contient plus d'un sachet de chène, ajoutez-les tous. Brassez pour disperser sous la surface du liquide.
6. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 18-24°C (65-75°F).
7. Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez sur la surface du moût.
8. Couvrez la cuve de fermentation primaire et rangez-la 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.

### CHAPTALISATION (AJOUT DE SUCRE) POUR LE PORTO, ET LE CREAM SHERRY SEULEMENT

Après 5-7 jours, suivre les étapes I – IV pour ajouter le sachet de Chaptalisation à votre moût avant de passer à la fermentation secondaire. La levure fera fermenter le sucre, ce qui augmentera le taux d'alcool du vin et permettra d'obtenir un Porto, ou un Cream Sherry équilibré. Pour tous les autres types de vin, incluant le Dry Sherry, omettez cette étape et passez à la fermentation secondaire (étape 2) après 5-7 jours. Avant de commencer, nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tasse à mesurer résistant à la chaleur et la cuillère. Rincer à l'eau stérile si désiré.

- I. Après 5-7 jours, prélevez un échantillon de vin et utilisez le densimètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. Si la densité est sous ou à la mesure indiquée sur le tableau de Densité par étape, ajouter le sucre. Si le vin n'a pas atteint ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée avant de continuer.

**NOTE : Plus votre température de fermentation est basse, plus ce sera long d'atteindre ce niveau.**

- II. Dans un contenant résistant à la chaleur, dissolvez le contenu du sachet de chaptalisation dans 350 ml (1½ tasse) d'eau chaude. Brassez vigoureusement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- III. Ajoutez cette solution à la cuve de fermentation primaire et brassez vigoureusement pour 60 secondes. Assurez-vous de remuer la levure déposée au fond. Mesurez la densité de nouveau. La lecture devrait être supérieure à la lecture précédente de 0.010-0.015 points.
- IV. Couvrez la cuve de fermentation primaire et attendez environ 5-7 jours que la densité du vin atteigne 1.020 ou moins avant de passer à la fermentation secondaire (étape 2).

## 2 fermentation secondaire

Après 5-7 jours, mesurez la densité en fonction du tableau de densité par étape sur le côté gauche de ces instructions. Vous devez soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 11.5 litres. Avant de commencer, nettoyez et aseptisez la tige et le boyau du siphon, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie de 11,5 litres, le bouchon et la bonde. Rincez 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'est pas égale ou inférieure à ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée.**

1. Installez la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
2. Soutirez soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 11,5 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).
3. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau.
4. Placez la tourie dans une aire de fermentation pendant une période de 10 jours.

## 3 stabilisation et clarification

Nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin et la cuillère. Rincez à l'eau stérile si désiré. Après 10 jours, vérifiez la densité en fonction du tableau de la Densité par étape. Assurez-vous 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, attendez que la lecture soit stable pendant deux journées consécutives.



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 trousseaux 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 très vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz dans le vin l'empêchera de se clarifier. De plus, le vin peut demeurer "pétillant" après l'embouteillage si on néglige ce brassage. À chaque brassage, fouettez 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. Dissolvez le contenu des sachets #2 (métabisulfite) et #3 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau froide. Versez cette solution dans la tourie et brassez 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. Agitez le contenu du(des) sachet(s) #4 (chitine ou ichtyocolle). Coupez le coin du(des) sachet(s) doucement et versez le contenu dans la tourie. Brassez 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).

**NOTE: Pour le Dry Sherry, passez les deux prochaines étapes; ne pas ajouter le sachet "F" si vous fabriquez un Dry Sherry. Passez plutôt à l'étape 3.**

- i. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace dans la tourie pour le contenu du sachet en extrayant un litre (quatre tasses) de vin. Réservez pour compléter le remplissage de la tourie (voir ci-bas). Note: En raison d'un sachet "F" plus grand, vous devrez retirer deux litres (huit tasses) de vin pour un produit de style Cabernet Franc Icewine.
  - ii. Agitez le sachet "F", retirez le bouchon lentement et versez doucement le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 60 secondes. Vérifiez votre mesure de densité avec le tableau de Densité par étape.
3. Remplissez la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utilisez de l'eau fraîche ou le vin extrait précédemment à l'étape du sachet "F". Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau ou d'une solution de sulfite et remettez le bouchon et la bonde en place. Laissez le vin reposer pendant 14 jours.
  4. 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.

## 4 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de 375 ml ou 15 bouteilles de 750 ml de vin, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que le remplisseur à bouteilles. Rincez 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.**



Les trousseaux 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. Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire ou la tourie et soutirez le vin dans ce récipient. Dissolvez 1,5 grammes (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche. Ajoutez 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.

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. Laissez 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. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.

Questions? Commentaires?  
Écrivez-nous au [info@winexpert.com](mailto:info@winexpert.com)  
[www.winexpert.com](http://www.winexpert.com)