

WINERY SERIES

Bienvenue à la façon simple et facile de faire du vin! En suivant nos instructions détaillées et simples, vous pourrez fabriquer un vin d'excellente qualité en seulement six semaines, à peu de frais et sans peine. Nous vous guiderons pas à pas dans le processus de la vinification, même si vous en êtes à votre première expérience. Si vous avez déjà fait du vin à partir d'une trousse, vous constaterez que notre méthode diffère peu des marches à suivre standard.

Important :
Avant tout, lisez toutes les instructions attentivement.

Avant de commencer, permettez-nous une mise en garde : nous n'insisterons jamais assez sur l'importance de la propreté dans la fabrication du vin. Tout le matériel qui entre en contact avec votre vin, c'est-à-dire tous les articles que vous utilisez, doit absolument être aseptisé à l'aide d'un produit nettoyant aseptisant reconnu. Si vous avez des questions après avoir lu le feuillet en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de fournitures pour la vinification artisanale, à appeler notre ligne d'assistance ou visitez le site Web à www.rjscraftwinemaking.com.

Votre trousse contient :

Jus concentré en sac, Levure à vin, Peaux de raisin foulées de vinerie (vin rouge seulement) GenuWine, Sac-filet, Copeaux de chêne (facultatifs)

Sachet 1 : Bentonite
Sachet 2 : Métabisulfite de potassium et sorbate de potassium
Sachet D1 : Kieselsol
Sachet D2 : Chitosane
Sachet : Pectinase

Liste de matériel nécessaire

- Cuve de fermentation primaire : Récipient (minimum de 30 litres) en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle. Il doit être marqué au niveau de 23 litres (6 gallons US). S'il ne l'est pas, remplissez la tourie d'eau, transvidez-la dans la cuve, puis faites une marque sur l'extérieur de la cuve.
- Tourie de 23 litres (6 gal. US) : En verre ou en plastique de qualité alimentaire.
- Bonde hydraulique de fermentation : Soupape qui bouche le goulot de la tourie. Doit être remplie à moitié avec de l'eau avant d'être posée sur la tourie remplie de vin.
- Tube et tige de soutirage : Tube de 6 pieds (1,82m) en plastique de qualité alimentaire, fixé à une tige rigide en acrylique.
- Densimètre et éprouvette : Pour mesurer la masse volumique (ou densité) afin de surveiller la fermentation.
- Cuillère : En plastique de qualité alimentaire, environ 28 po (70 cm) de long ou agitateur sur perceuse.
- Nettoyant aseptisant : (renseignez-vous auprès de votre détaillant).
- Mesure graduée : 2 tasses (500 ml).
- Thermomètre : Permet de surveiller la température de fermentation.
- Échantillonneur : Tube servant à prélever des échantillons dans la cuve de fermentation ou la tourie.
- Bouteilles : 30 bouteilles de 750 ml.
- Bouchons : 30 bouchons de liège ou de matière synthétique de haute qualité pour garantir l'intégrité du vin.

Style de vin :

Code de date de produit :
(sur l'étiquette de la boîte)

1 Fermentation principale

(brix : entre 22 et 26; densité : entre 1,092 et 1,110)

Date _____ Densité _____

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation, le couvercle, l'échantillonneur, l'éprouvette et la cuillère en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant aseptisant.
2. Ajoutez 4 litres d'eau tiède (entre 20 et 25 °C [68 à 77 °F]) dans la cuve. Tout en remuant, ajoutez graduellement le contenu de sachet 1 (Bentonite) à l'eau et dispersez-le bien.
3. Videz le contenu du sac de concentré dans la cuve.
4. Rincez le sac avec de l'eau tiède, puis versez l'eau dans la cuve.
5. Au besoin, ajoutez de l'eau tiède dans la cuve jusqu'à la marque de 23 litres (6 gal. US).

REMARQUE : Certaines trusses contiennent du chêne. S'il y en a dans la vôtre, ouvrez le sachet et ajoutez-le maintenant. Agitez vigoureusement.

6. Peaux de raisin de vinerie foulées GenuWine – Ouvrez le sac de peaux avec des ciseaux aseptisés. Videz le contenu dans un sac-filet aseptisé en évitant tout contact des peaux avec vos mains. Fermez bien le sac et mettez-le dans la cuve de fermentation primaire. Agitez vigoureusement.
7. Vérifiez que la température du liquide dans la cuve est adéquate.
8. Avec l'échantillonneur, remplissez l'éprouvette. Mesurez la densité ou le brix.
9. Facultatif : Vous pouvez, si vous le désirez, réhydrater la levure au préalable (cela optimise la population levurienne). Il suffit d'y ajouter 50 ml d'eau à une température de 40 à 43 °C (104 à 110 °F) et de laisser reposer, sans agiter, pendant 15 minutes. Au moment de l'ajouter au moût, remuez-la et versez-la dans la cuve.

10. Si vous avez choisi de ne pas réhydrater la levure, saupoudrez-la uniformément sur le moût dans la cuve. N'agitez pas le moût.

11. Posez le couvercle sur la cuve et fermez solidement. Si le couvercle est muni d'une bonde hydraulique, remplissez celle-ci à moitié d'eau.

12. Conservez la cuve dans un endroit surélevé (à environ 3 ou 4 pieds [1 m] du sol) et chaud, à l'abri des perturbations.

REMARQUE : Le moût doit présenter des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux jours; si ce n'est pas le cas, communiquez avec votre détaillant.



2 Fermentation secondaire

(vers les jours 6 à 8)

(Brix: 5,0 ou moins; densité : 1,020 ou moins)

Date _____ Densité _____

1. Ne procédez que si le moût atteint le seuil minimum de brix/densité. Lavez et aseptisez le tube et la tige de soutirage, la tourie, la cuillère et la bonde hydraulique en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant aseptisant.
2. Si vous avez laissé macérer les peaux de raisin foulées de vinerie GenuWine dans le moût, retirez le sac-filet avec précaution, pressez-le au-dessus de la cuve, puis jetez-le.
3. Soutirez le vin dans la tourie en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer les dépôts (qu'on appelle « lie »). Jetez la lie.
4. Si la trousse renferme un sachet de pectinase, ajoutez-le et agitez délicatement avec une cuillère propre et aseptisée. La pectinase contribue à la clarification du vin et améliore la filtration.
5. Ajoutez de l'eau pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde dans la tourie. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
6. Laissez le vin reposer pendant au moins trois jours pour que la pectinase agisse et que la fermentation prenne fin.

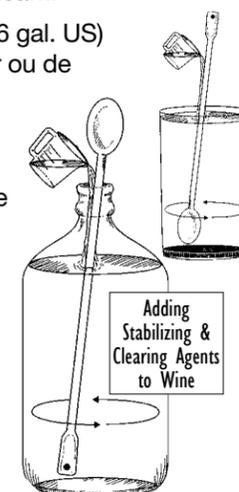
3 Stabilisation et clarification

(vers le jour 14)

(brix : -0,5 ou moins; densité : 0,998 ou moins)

Date _____ Densité _____

1. Lavez et aseptisez le tube et la tige de soutirage, la cuve de fermentation ou la tourie de 23 l (6 gal. US) et la cuillère à long manche en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant aseptisant.
2. Soutirez le vin dans la tourie de 23 l (6 gal. US) en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer la lie. Jetez la lie.
3. Important : Dégazez le vin pendant 10 minutes en l'agitant vigoureusement à l'aide de la cuillère à long manche ou d'un agitateur sur perceuse. Une agitation insuffisante nuira à la bonne clarification du vin.
4. Dissolvez le sachet 2 (métabisulfite de potassium et sorbate de potassium) dans une petite quantité d'eau à température ambiante, puis versez dans le moût. Agitez vigoureusement.



5. Ajoutez le contenu du sachet D1 (Kieselsol) et agitez pendant 1 minute. Attendez 5 minutes, puis ajoutez le contenu du sachet D2 (Chitosane) et agitez bien. Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le chitosane.
6. Ajoutez de l'eau pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde dans la tourie. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
7. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (moins de 20 °C [68 °F]) jusqu'au jour 42.

4 Embouteillage et bouchage

(autour du jour 42)

Date _____ Densité _____

REMARQUE : Il ne faut jamais embouteiller un vin trouble. Si le vin est trouble à ce point-ci, laissez-le clarifier pendant quelques jours encore. Il est recommandé de filtrer le vin avant de le mettre en bouteille afin d'éliminer la présence de sédiments dans les bouteilles ainsi que de réduire au minimum les risques de reprise de la fermentation en bouteille.

1. Lavez et stérilisez la cuve de fermentation, le tube et la tige de soutirage ainsi que les bouteilles en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant aseptisant et rincez tous ces articles parfaitement avant de commencer.
2. Soutirez le vin dans la cuve. Prenez soin de ne pas perturber la lie durant le soutirage. Jetez la lie. (Une filtration est fortement recommandée.)
3. Soutirez le vin dans les bouteilles de manière qu'il reste environ 1 pouce (2,5 cm) au-dessous du bouchon de liège après qu'il aura été inséré.
4. Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.
5. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.
6. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (moins de 16 °C [60 °F]).

SANTÉ!

Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool. L'alcool et le volant ne font pas bon ménage.

©2014_80025686

QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veillez communiquer avec votre détaillant local de fournitures pour la vinification artisanale ou composez notre numéro sans frais
1-877-444-4427 Télécopieur : 1-450-441-3503
www.rjscraftwinemaking.com info@rjspagnols.com