

de plus en plus de personnes choisissent de faire leur vin à la maison. Assurez-vous que le jus soit à une température entre 22-24° C (72-75° F) **avant** d'ajouter la levure.

- S'il vous plaît retirez le code numérique autocollant sur le dessus de la boîte et collez-le sur ces instructions ou sur votre registre de fermentation. Votre détaillant aura besoin de ce code si vous avez des questions ou commentaires. Inscrivez également le type de vin ainsi que la date.

Type de vin: _____

Date du début: _____

vinexpert[™]

matériel

Votre trousse Island Mist contient :

- Grand sac de jus
- Sachet de levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)
- Sachet F (plus petit sac de jus)

Si vous avez plus d'un sachet de n'importe quelle sorte, svp ajoutez-les tous lorsque demandé.



Équipement nécessaire :

- Cuve de fermentation primaire (minimum 30 litres) avec couvercle
- Longue cuillère à mélanger (en plastique ou en inox)
- Tasse à mesurer
- Hydromètre et éprouvette
- Voleur à vin
- Thermomètre
- Tube et boyau de soutirage
- Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Détergent de vinification inodore pour le nettoyage
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- Trente bouteilles de vin, trente bouchons et une bouchonneuse

Allouez de 4 à 6 semaines pour produire votre vin.

3. Remplissez la cuve jusqu'à la marque de 23 litres (6 gallons U.S.) avec de l'eau à la température de la pièce. Brassez vigoureusement pendant 30 secondes.

NOTE: Fabriquer la trousse à un volume de 23 litres (6 gallons U.S.) est crucial pour le bon fonctionnement des clarifiants et la stabilité du vin. Si vous faites un volume différent, quel qu'il soit, votre vin ne sera pas réussi et il pourrait être impossible de résoudre les problèmes rencontrés.

4. Utilisez votre voleur à vin pour prélever un échantillon de jus. Utilisez l'hydromètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. La densité doit être entre 1.055 et 1.060.
5. Assurez-vous que la température du jus soit entre 22-24°C (72-75°F). Ne passez pas à la prochaine étape avant que la température du moût ne soit à l'intérieur de cette échelle.
6. **AJOUTEZ VOTRE LEVURE MAINTENANT.** Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez sur la surface du moût. Ne réhydratez pas la levure. Ne la brassez pas dans la cuve. Elle s'activera d'elle-même.
7. Couvrir la cuve de fermentation primaire et la ranger dans un endroit où la température se maintient aux environs de 22-24°C (72-75°F). Si vous utilisez une bonde hydraulique avec votre cuve de fermentation primaire, insérez-la maintenant. Souvenez-vous qu'il faut remplir la bonde avec de l'eau à mi-niveau. La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures. Après 5-7 jours, vous pouvez passer à la prochaine étape.

4 embouteillage

1. Après 14 jours, prélevez un petit échantillon de vin dans une coupe et examinez-le 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.
2. Siphonnez délicatement le vin dans une tourie propre et stérilisée. Laissez la majorité du dépôt dans la cuve. Afin d'assurer un espace suffisant dans votre tourie pour le contenu du sachet F, retirez un litre (4 tasses) de vin. Réservez-le pour combler la tourie (étape 4).
3. Agitez le sachet F. Retirez le capuchon délicatement et versez doucement le



- contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 60 secondes. La densité doit être maintenant entre 1.010 et 1.020, selon la variété de vin.
4. Remplissez la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon en utilisant le vin extrait précédemment lors de l'addition du sachet F.
5. Nettoyez et stérilisez 30 bouteilles de 750 ml (25,4 oz liquide), le siphon, le boyau et l'emplisseur à bouteilles. Bien rincer.

NOTE: Si vous souhaitez filtrer votre vin, vous devriez le faire maintenant, immédiatement avant d'embouteiller.

6. Si vous êtes soucieux de déranger le dépôt au fond de la tourie durant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie et soutirez dans ce récipient et embouteillez à partir de celui-ci.

les sédiments de bas en haut. Un brassage vigoureux est nécessaire à cette étape. Sans brassage vigoureux, le vin empêchera la clarification et foudroyez le vin jusqu'à ce qu'il ait un agitateur monté sur une perle (détaillant) peut vous assurer un

1. Faites dissoudre le contenu du (des) sachet(s) #4 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau dans la tourie et brassez vigoureusement pendant 30 secondes. Retirez les stabilisants et retirez le CO². Encore une fois, retirez le sédiment de levure accumulé au fond de la tourie et brassez suffisamment afin d'évacuer le gaz.
2. Agitez le contenu du (des) sachet(s) #5 (chlorure de calcium) délicatement le coin du (des) sachet(s). Brassez vigoureusement encore 2 minutes pour retirer le CO². Votre vin est maintenant prêt. Ne vous négligez le brassage.
3. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie et la bonde en place.
4. Laissez la tourie dans votre espace de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pour une période de 14 jours. Le vin de se clarifier.

Après 14 jours, votre vin devrait être prêt pour l'embouteillage.

a) Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stérilisées. Bouchonneuse les bouteilles et bouchez avec des bouchons de grande qualité. Laissez la largeur de deux doigts entre la base du bouchon et la bouteille dans chaque bouteille.

b) Laissez les bouteilles debout pour trois jours avant de les entreposer. Cela assurera l'étanchéité des bouteilles dans un endroit sombre, frais et

Votre Island Mist est prêt à boire dès maintenant sans aucun vieillissement. Savourez!

Questions? Commentaires? Écrivez-nous!