

## Trousse à vin "Nouveau Millénium"

# INSTRUCTIONS

### Avant de commencer

- S'il vous plaît, lire toutes les instructions avant de commencer.
- Cette trousse produit 11,5 litres (3 gallons U.S.) de vin mousseux.
- Nettoyez tout votre équipement avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant). Rincez abondamment à l'eau chaude pour qu'il ne reste aucun résidu.
- Stérilisez tout l'équipement en le rinçant avec une solution de métabisulfite. Dissolvez 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (1 gallon U.S.) d'eau froide. Trempez ou vaporisez tout l'équipement avec cette solution. Rincez à l'eau stérile si désiré. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. Vous pouvez conserver les restes dans un contenant hermétique jusqu'à 2 mois.
- Utilisez de l'eau potable de bonne qualité avec cette trousse. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, considérez utiliser de l'eau embouteillée.
- Cette trousse contient plus d'un sachet de chaque ingrédient. S'il vous plaît, utilisez tous les sachets lorsque indiqué.
- La température de départ du vin est primordiale. Le vin ne fermentera pas ou ne fermentera pas à temps si la levure est ajoutée dans une trousse trop froide. Assurez-vous que le jus soit à une température entre 18° et 24°C (65° - 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: \_\_\_\_\_



## matériel

### Votre trousse Selection Spécial contient:

- Grand sac de jus
  - Sachet de levure
  - Sachet #1 (Bentonite)
  - Sachet #2 (Métabisulfite)
  - Sachet #3 (Sorbate)
  - Sachet #4 (Clarifiant)
  - Sachet de sucre de maïs (dextrose)
- Si vous avez plus d'un sachet de n'importe quelle sorte, svp ajoutez-les tous lorsque demandé.



### Équipement nécessaire:

- Cuve primaire (minimum de 15 litres/4 gallons U.S.) avec couvercle, prémarquée au niveau de 11,5 litres.
  - Longue cuillère à mélanger (en plastique ou en inox).
  - Tasse à mesurer.
  - Hydromètre et éprouvette.
  - Voleur à vin.
  - Thermomètre.
  - Tube de soutirage et boyau.
  - Tourie (verre ou plastique) de 11,5 litres (3 gallons U.S.).
  - Bouchon et bonde hydraulique.
  - Siphon et emplisseur à bouteilles.
  - Détergent de vinification inodore pour le nettoyage.
  - Métabisulfite en poudre pour la stérilisation.
  - Quinze bouteilles à vin mousseux, 15 capsules et un capsuleur ou 15 bouchons à mousseux, 15 muselets et un outil à muselet.
- Votre vin nécessitera de 4 à 6 semaines à produire plus 4 à 6 semaines pour l'effervescence.

### NOTES IMPORTANTES: LIRE AVANT DE COMMENCER

1. Ce sont les instructions de base pour produire un vin mousseux en bouteille. Lorsque vous êtes prêt à le boire, il y aura un léger dépôt de levures au fond de la bouteille. Si vous souhaitez retirer ce sédiment vous devrez utiliser la méthode traditionnelle ou un procédé de gazéification artificielle, disponible sur [www.winexpert.com](http://www.winexpert.com)
2. Les sachets #2 (sulfite) et #3 (sorbate) sont fournis pour la méthode de gazéification artificielle seulement. S.v.p., jetez ces sachets si vous suivez ces instructions – ne pas les ajouter au vin.
3. Vous devez utiliser des bouteilles pour vin mousseux prévues à cet effet, peu importe la méthode choisie. La production de gaz carbonique qui produit l'effervescence dans le vin mousseux crée une énorme pression: les bouteilles sont exposées à une pression de 90 livres par pouce carré – jusqu'à 5 fois la pression que l'on retrouve dans les bouteilles de bière ou de boissons gazeuses! Les bouteilles champenoises pour vin mousseux sont très solides. Faites de verre épais avec un fond fortement recourbé, elles ont également un goulot avec une levure permettant d'utiliser une capsule à bière ou un bouchon de champagne et un muselet. Votre détaillant peut vous aider à trouver les bouteilles dont vous avez besoin.

Août 2007

# 1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve primaire puisse contenir au moins 15 litres (4 gallons U.S.) en remplissant la tourie de 11,5 litres (3 gallons U.S.) jusqu'au goulot avec de l'eau, soutirez ou versez l'eau dans la cuve.

Tracez une ligne sur la cuve au niveau de l'eau. Jetez l'eau.

Nettoyez et stérilisez la cuve primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, l'hydromètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez à l'eau stérile si désiré.



1. Ajoutez 2 litres (un demi-gallon) d'eau chaude au fond de la cuve primaire stérilisée. Brassez l'eau vigoureusement tout en ajoutant lentement le contenu d'un (des) sachet(s) #1 (bentonite). Brassez pendant 30 secondes pour dissoudre les grumeaux et assurer une dispersion uniforme.
2. Empoignez fermement le goulot du grand sac. Retirez délicatement le capuchon. Versez le contenu dans la cuve primaire contenant la solution de bentonite. Ajoutez 2 litres (un demi-gallon U.S.) d'eau tiède dans le sac et rincez tout le jus qui pourrait y rester. Ajoutez cette eau de rinçage dans la cuve.
3. Remplissez la cuve jusqu'à la marque de 11,5 litres (3 gallons U.S.) avec de l'eau tiède. Brassez vigoureusement pendant 60 secondes.

**NOTE: Fabriquer la trousse à un volume de 11,5 litres (3 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 les problèmes engendrés pourraient ne pas être corrigibles. Un brassage vigoureux est nécessaire pour préparer le moût pour la croissance des levures. Brassez pendant 60 secondes complètes.**

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 1.080 et 1.090.
5. Assurez-vous que la température du jus soit entre 18° et 24° C (65° - 75° F). Ne pas ajouter la levure (étape suivante) si le jus n'est pas dans les températures mentionnées ci-dessus. Si vous l'ajoutez quand même, le vin ne fermentera pas.
6. Ouvrez le sachet de levure. Saupoudrez le contenu sur la surface du jus. Ne pas brasser.
7. Couvrez la cuve primaire. Placez-la dans un endroit où la température est de 18° à 24° C (65° - 75° F). La fermentation devrait débuter dans les 24 à 48 heures.

# 2 fermentation secondaire

Nettoyez et stérilisez le voleur à vin, l'hydromètre et l'éprouvette. Rincez à l'eau stérile si désiré.

Après 5 à 7 jours, prélevez un échantillon de jus. Utilisez l'hydromètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. La densité devrait être de 1.010 ou moins. (note: plus la température de fermentation est



basse, plus il sera long d'atteindre cette densité.) Si la densité n'est pas égale ou inférieure à ce niveau, attendez et vérifiez-la chaque jour jusqu'à ce quelle le soit. Lorsqu'elle atteint 1.010 ou moins, soutirez (transférez) le vin dans une tourie de 11,5 litres (3 gallons U.S.).

Nettoyez et stérilisez le siphon et son tube, la tourie, le bouchon et la bonde hydraulique. Rincez à l'eau stérile si désiré.

1. Placez la cuve primaire sur une table solide d'une hauteur d'au moins 1 mètre (3 pieds).
2. Siphonnez délicatement le vin dans une tourie de 11,5 litres (3 gallons U.S.) propre et stérilisée. Laissez la majorité du dépôt dans la cuve. La tourie ne sera donc pas complètement pleine. Ne remplissez pas la tourie à cette étape. Cet espace est nécessaire pour brasser et pour les additifs requis à la clarification (étape 3).
3. Fixez la bonde hydraulique et le bouchon. Souvenez-vous d'emplir à demi la bonde avec de l'eau ou une solution de sulfite.
4. Laissez la tourie à l'endroit prévu pour la fermentation pendant 10 jours supplémentaires.

## 3 stabilisation et clarification

Nettoyez et stérilisez l'hydromètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez à l'eau stérile si désiré. Après 10 jours, vérifiez la densité. Elle devrait être à 0.996 ou moins. Vérifiez que la densité soit stable en vérifiant à nouveau le jour suivant. Si la densité a changé, laissez reposer le vin jusqu'à ce que la densité soit stable pendant deux jours consécutifs.



Lorsque vous obtenez une lecture de densité stable, nettoyez et stérilisez votre cuillère. Rincez à l'eau stérile si désiré.

### NOTE;

**1. Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et la clarification. Les trousse Winexpert nécessitent que le sédiment soit remis en suspension. Soutirer le vin de ses sédiments avant la clarification pourrait empêcher votre vin de clarifier de façon permanente. S'il vous plaît assurez-vous de bien mélanger tous les sédiments de bas en haut.**

**2. Un brassage vigoureux est nécessaire durant cette étape. Sans brassage vigoureux, le gaz présent dans le vin empêchera la clarification. À chaque brassage, fouettez le vin jusqu'à ce qu'il cesse de mousser. Un agitateur monté sur une perceuse peut vous épargner du travail (voir votre détaillant).**

**3. Si vous suivez ces instructions pour l'effervescence de vos bouteilles, vous devez jeter les sachets #2 et #3.**

**Ne pas les ajouter à votre vin. Si vous les ajoutez, votre vin mousseux brut ne sera jamais effervescent.**

1. Agitez le contenu du (des) sachet(s) #4 (ichthyocolle). Coupez délicatement le coin du (des) sachet(s). Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour retirer le CO2 (Voir la note ci-haut).
2. Comblez la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon avec de l'eau fraîche. Remettez le bouchon et la bonde. Laissez le vin reposer pendant 14 jours pour terminer la clarification.
3. Après 14 jours, vérifiez la clarté du vin en prélevant un échantillon dans une

coupe et examinez-le à la lumière. S'il n'est pas complètement clair, laissez le vin reposer pour 7 jours supplémentaires. N'embouteillez pas un vin voilé; il ne clarifiera pas en bouteilles. Si vous désirez filtrer votre vin, s.v.p., contactez votre détaillant

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

## 4 embouteillage

Nettoyez et stérilisez une cuve primaire ou une tourie, 15 bouteilles pour vin mousseux, les bouchons ou capsules, le siphon, le boyau, l'emplisseur à bouteilles et la cuillère. Rincez à l'eau stérile si désiré.

1. Placez la tourie sur une table solide d'au moins un mètre de hauteur (3 pieds). Essayez de ne pas déranger le dépôt.
2. Siphonnez délicatement votre vin dans une cuve primaire propre et stérilisée en prenant soin de ne pas transférer le dépôt.
3. Coupez le coin du sac de sucre de maïs. Ajoutez-le au vin. Brassez assidûment, mais délicatement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout et également distribué dans le vin.
4. Siphonnez votre vin dans les bouteilles pour vin mousseux et scellez-les avec les capsules ou les bouchons de plastique. Utilisez l'outil à muselet pour ajuster les muselets à la bouteille. Assurez-vous de laisser l'espace de deux doigts entre la base des bouchons et le niveau du vin dans chaque bouteille.
5. Conservez les bouteilles debout dans un endroit sombre et à température stable entre 18-24°C (65-75°F) pendant 4 à 6 semaines. Durant ce temps, la levures qui reste transformera le sucre en gaz carbonique et rendra le vin effervescent.



soin de ne pas



Après 4 à 6 semaines, refroidir une bouteille de vin au réfrigérateur durant la nuit. Ouvrez-la pour vérifier le niveau d'effervescence. Il y aura un léger dépôt de levure au fond de la bouteille. Versez délicatement en laissant le sédiment dans la bouteille. Si le vin n'est pas encore effervescent, placez le reste des bouteilles dans un endroit plus chaud [24-26°C (75-80°F)] pour 2 semaines de plus. Après les deux semaines passées, vérifiez le niveau d'effervescence du vin à nouveau.

**Tentez d'attendre au moins un mois avant de déguster votre vin, mais il sera encore meilleur si vous attendez trois mois. À la bonne vôtre!**

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

