



Bacchus Repentigny

219-C Boul. Brien
Repentigny
(450) 657-2130



Recette universelle de VIN en Cuve fermée

! Note importante !

- Toujours bien laver avec un **détergent alimentaire** approprié et bien **rincer**.
Utilisez le détergent chloré (poudre rose) environ 2 c. à soupe (30 mL) par gallon (4 L) d'eau.
- Stériliser avec la solution de **Métabisulfite et rincer**.
- Dissoudre 50 g. (**60 mL ou 4 c.à soupe**) de Métabisulfite de Sodium ou de Potassium dans 4 L d'eau. **Cette solution pourra se conserver 4 à 6 semaines dans un gallon hermétiquement fermé.**

Jour 1

1- La préparation du moût

- Verser le concentré dans la cuve primaire et **rincer** le contenant avec **de l'eau pure**
Après avoir versé le concentré, **rincer** le sac avec de l'eau chaude.
Brasser vigoureusement le mélange.
- Faire les additions** d'après le manufacturier
Saupoudrer la **BENTONITE** (sachet # 1) sur le moût, attendre quelques minutes et brasser avec la cuillère.
- La **température** du moût doit se situer entre **21 et 24°C**
En remplissant la cuve jusqu'au repère de 23.5 L, **ajuster la température** de votre moût avec de l'eau froide ou **bouillante** selon le cas afin d'obtenir un moût à la **bonne température (21-24°C)**.
- La **densité** doit se situer entre **1.075 et 1.085**.
En utilisant l'hydromètre, prendre la densité directement dans la cuve ou utiliser une éprouvette.
- Additionner la levure hydratée**
Vérifier la date d'expiration de votre levure.
La levure peut être saupoudrée sur le mélange mais **pour de meilleur résultat, il est préférable de l'hydrater.**
Dans un récipient verser approximativement **100 mL d'eau tempérée et 100 mL d'eau bouillante**, ajuster la température avec le thermomètre en ajoutant de l'eau froide ou de l'eau bouillante **afin d'obtenir une température de 35-40°C.**
Ajouter du moût ou du sucre de table afin de sucrer le mélange et **saupoudrer la levure sans remuer.**
Attendre de 15 à 30 min. remuer le tout et verser dans le moût en brassant légèrement.
Lire les directives sur le sachet.
- Si votre kit contient des **aromates, les mettre immédiatement**
Laisser tremper les **aromates** pendant **15 à 30 min. dans une tasse d'eau bouillante** et les ajouter au moût. Les aromates peuvent être du chêne, des baies de sureau, raisins déhydraté etc.
- Fermez hermétiquement** votre couvercle et ajoutez la **solution de Métabisulfite dans la bonde**
Fixer la bonde.
- 24 heures plus tard, assurez-vous que la fermentation soit bien débutée**
La **fermentation est débutée** lorsque les petites **bulles de CO₂** viennent éclater à la surface du moût ou lorsque qu'une **mousse** recouvre la surface du mélange.
La bonde s'agitiera dû à la pression du gaz carbonique produit lors de la fermentation.
Si vous avez ajouté des aromates, VÉRIFIER pour que celles-ci N'OBSTRUENT pas votre bonde.
- Laisser fermenter à la température ambiante (20-21°C).**
Laisser fermenter jusqu'à ce que la densité indique **0.995 (environ 8-14 jours).**
Ne jamais surchauffer le moût, les levures pourraient en être affectées.

Jour 14 environ

2- Le soutirage et affinage du vin - Dégazer, stabiliser, clarifier -

- a) **Soutirer** le vin de la cuve primaire à la **tourie propre et stérile avec le boyau au fond de celle-ci**.
Si votre vin n'a pas atteint la densité **0.995**, attendre quelques jours en tourie.
Lorsque la densité de **votre vin indiquera 0.995** ou moins, **la fermentation sera alors terminée**
- b) **Dégazer votre vin** en le remuant plusieurs fois par jour, pendant environ 2-3 jours.
La dégazéification est très importante afin d'enlever tout le gaz CO₂ de votre vin.

Jour 17 environ

- c) **Ajouter le clarifiant.**
Vérifier la méthode avant de mettre votre clarifiant, chaque compagnie a ses critères respectifs.
- d) **Ajouter le stabilisant.** Dissoudre le (**Sorbate de Potassium**) et (**Métabisulfite de Potassium**) sachet #2 dans environ 100 mL d'eau tiède et ajouter au vin en remuant
Pour de meilleurs résultats, suivre les indications de chacun, ou **appelez chez BACCHUS au 450- 657-2130.**
Remplir au besoin la tourie jusqu'à **2 po. (5 cm.) du bord** avec de l'eau pure ou du vin.
- e) **Laisser reposer le vin** sans bouger la tourie pendant **3-4 semaines**.
Pour que votre vin soit **parfaitement clair**, 4 semaines est fortement recommandées.

Jour 42 environ

3- Embouteillage

- a) Le vin étant très clair, **prévoir de réserver vos équipements d'embouteillage**.
Le vin doit être parfaitement clair pour le filtrer, sinon un dépôt apparaîtra dans vos bouteilles.
- b) Lors de l'embouteillage, il est conseillé d'ajouter au vin de la vitamine C.
Après la filtration, **ajouter au vin de la vitamine C**, soit 1 c.à thé pour 20 à 23 L de vin. (Optionnel)
La vitamine C protège la couleur, la saveur, et est un anti-oxydant.

Pour les vins longue durée (6 mois et plus), en plus de la vitamine C, il est fortement conseillé d'ajouter 1/8 de c. à thé de Métabisulfite de Potassium, et de SURVEILLER LA QUALITÉ DE VOS LIÈGES.

P.S. Pour les vins hauts de gamme, genre hybride (15 – 16 - 18 et 23 litres) et / ou pour déguster des vins plus équilibrés : à l'étape 4 ; *jour 42* (soutirer le vin de tourie à tourie) ou (tourie – primaire – tourie), pour une période de 8 à 12 semaines, toujours dans des équipements propres.

Bonne vinification !