



# Bacchus Repentigny

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



## Recette universelle de VIN en Cuve ouverte

### ! 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 **Méta bisulfite 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

#### 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  
**Sou poudrer** 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 sou poudrée 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 déhydratés etc.  
**Déposer** le couvercle sur la cuve.
- 24 heures plus tard, assurez-vous que la fermentation soit bien débutée**  
La **fermentation est débutée** lorsque les petites **bulles de CO<sub>2</sub>** viennent éclater à la surface du moût ou lorsque qu'une **broue** recouvre la surface du mélange.
- Laisser fermenter à la température ambiante (20-21°C)**. De 4 à 5 jours.  
**Ne jamais surchauffer le moût**, les levures pourraient en être affectées.

## ***Jour 5 environ***

### **Le soutirage 1**

- a) Vérifier la densité, elle devrait se situer autour de **1010 à 1015**.  
Avec votre tube rigide et le boyau, soutirez le vin dans la tourie propre et stérile.  
Laisser finir la fermentation en tourie jusqu'à ce que la densité indique 0.995 et moins  
(Environ 5 à 10 jours)

## ***Jour 17 environ***

### **Le soutirage 2 et dégazage**

- a) Avec l'aide d'un voleur à vin ou une pipette + éprouvette. Prendre la densité pour s'assurer que la fermentation est bien terminée (0.995 et moins)
- b) Transférer le vin de tourie à tourie ou de tourie à cuve primaire à tourie après avoir bien rincé celle-ci.  
Dégazer votre vin avec le manche de la cuillère en le remuant vigoureusement plusieurs fois par jour pendant 2 à 3 jours.  
La dégazéification est très importante afin d'enlever tout le gaz carbonique de votre vin.

## ***Jour 20 environ***

### **Affinage du vin - stabiliser, clarifier**

- a) **Ajouter le stabilisant.** Dissoudre le (**Sorbate de Potassium**) et (Métabisulfite de Potassium) **sachet #** dans environ 100 mL d'eau tiède et ajouter au vin en remuant  
**Ajouter le clarifiant.** Vérifier la méthode pour le clarifiant, chaque compagnie a ses critères respectifs.  
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.
- b) **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***

### **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, **il est conseillé d'ajouter au vin de la vitamine C**, soit 1 c.à thé pour 20 à 23 L de vin.  
**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 !**