

VINTNERS<sup>™</sup>  
RESERVE

VINTNERS<sup>™</sup>  
RESERVE



## INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER

- Veuillez lire complètement ce feuillet d'instructions avant de commencer.
- Nettoyez tous vos équipements avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant) et rincer abondamment à l'eau chaude afin d'éliminer tous les résidus.
- Stérilisez vos équipements en les rinçant avec une solution de métabisulfite. Dissoudre 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (environ un gallon) d'eau froide. Trempez ou vaporisez vos équipements de cette solution et rincer à grande eau. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. La portion inutilisée de la solution peut être conservée dans un contenant fermé hermétiquement pendant deux mois.
- N'utilisez que de l'eau de bonne qualité pour fabriquer votre vin. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, utilisez de l'eau embouteillée.
- Ce kit peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter tous les emballages lorsque indiqué dans les instructions.
- Ce kit peut contenir un petit sac (sachet "F") à utiliser à l'étape 3. Entrez le sachet dans un endroit sombre et frais jusqu'à son utilisation.
- La température initiale du vin est critique. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourrait être retardées. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 18 et 24°C (65-75°F) avant d'ajouter la levure.
- Veuillez enlever l'étiquette indiquant le numéro de code sur le dessus de la boîte et la conserver avec ces instructions ou avec vos registres de vinification. Votre marchand aura besoin de l'information sur cette étiquette si vous avez des questions. Notez le type de vin ainsi que la date où vous commencez la vinification.

Type de Vin: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_



# 1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'eau moins 30 litres. Préparer la marque de 23 litres de la cuve de fermentation primaire en versant 23 litres d'eau fraîche dans la tourie, puis verser ou soutirer l'eau dans la cuve de fermentation primaire. Tracer une ligne au niveau de l'eau avec un marqueur à encre permanente. Cette ligne servira de repère (ci-bas). Jeter l'eau et commencer.



Nettoyer et aseptiser la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette test et le voleur à vin. Bien rincer.

1. Verser deux litres (un demi gallon) d'eau chaude dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brasser vigoureusement l'eau et saupoudrer lentement le contenu du(des) sachet(s) #1 (bentonite) à la surface. Brasser pendant 30 secondes pour vous assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
2. Passer le bouchon du sac par l'ouverture pratiquée dans la boîte, retirer le bouchon doucement et verser le contenu dans la cuve primaire de fermentation contenant la solution de bentonite. Rincer le sac en y versant 2 litres (un demi gallon) d'eau tiède, puis verser cette eau dans la cuve de fermentation primaire.
3. Amener le contenu de la cuve primaire de fermentation à la marque de 23 litres avec de l'eau froide. Brasser vigoureusement pendant 30 secondes.

**NOTE: Il est essentiel d'atteindre la marque de 23 litres car la réaction du clarifiant et la stabilité du vin fini dépendent entièrement de ce volume. Si vous atteignez un volume différent, vous n'obtiendrez pas de bons résultats et il pourrait être impossible de résoudre les problèmes rencontrés.**

4. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette test afin de vérifier la densité spécifique. La densité devrait se situer entre 1.070-1.085, selon le type de vin.

**NOTE : La densité des kits de vin blanc ou rouge Mezza Luna se situera entre 1.085-1.095.**

5. Si votre kit contient des copeaux de chêne ou des fleurs de sureau, les ajouter maintenant au contenu de la cuve primaire. Si votre kit contient plus d'un sachet de chêne, ajouter tous les sachets. Remuer pour disperser sous la surface.
6. S'assurer que la température du moût se situe entre 18-24°C (65-75°F). Ouvrir le sachet de levure et saupoudrer sur la surface du moût. Ne pas brasser.
7. Couvrir la cuve de fermentation primaire et la ranger dans un endroit où la température se maintient aux environs de 18-24°C (65-75°F). La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures.

## matériel

### Votre kit Vintner's Reserve comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet de levure
- Sachet #1 (Bentonite)
- Sachet #2 (Métabisulfite)
- Sachet #3 (Sorbate)
- Sachet #4 (Clarifiant)

### Peut également contenir:

- Sachet de poudre ou de granules de chêne
- Sachet de fleurs de sureau
- Sachet "F" (petit sac de jus)

Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajouter tous les sachets de ce même ingrédient lorsque indiqué.



### Équipement nécessaire:

- Cuve de fermentation primaire (minimum 30 litres) avec couvercle
- Longue cuillère de brassage (plastique ou acier inoxydable)
- Tasse à mesurer et pipette
- Densimètre et éprouvette test
- Voleur à vin
- Tube et boyau de soutirage
- Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- Trente bouteilles de vin, trente bouchons de liège et une bouchonneuse

Allouez de 4 à 6 semaines pour produire votre vin.

# 2 fermentation secondaire

Nettoyer et aseptiser la tige et le boyau du siphon, le densimètre, l'éprouvette test, le voleur à vin, la tourie, le bouchon et la bonde. Bien rincer.

Après 5-7 jours, soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette test afin de vérifier la densité spécifique. Vous devriez obtenir une lecture de 1.010 ou moins.

Vous devez maintenant soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 23



litres. (Note: Plus la température de fermentation est basse, plus il faudra du temps pour atteindre cette étape.) Si votre densité n'a pas atteint ou n'est pas inférieure à ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée.

1. Installer la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins trois pieds du sol.
2. Soutirer soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres sans déranger le dépôt. Il restera ainsi de l'espace dans la tourie. Ne pas combler cet espace à ce stade. Cet espace est nécessaire pour brasser et ajouter les autres ingrédients pendant l'étape de stabilisation (ci-bas).
3. Fixer le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau.
4. Placer la tourie dans une aire de fermentation pendant une période de 10 jours.

## 3 stabilisation et clarification

Nettoyer et aseptiser le densimètre, l'éprouvette test, le voleur à vin et la cuillère. Bien rincer.

Après 10 jours, vérifiez la densité spécifique. Vous devriez obtenir une lecture de 0.996 ou moins. S'assurer que la densité est constante en la vérifiant à nouveau le lendemain. Si la densité a changé, attendre que la lecture soit stable pendant deux journées consécutives. Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement !

Pour *Mezza Luna rouge* et *Mezza Luna blanc* : ces vins ne fermenteront pas si la lecture est inférieure à 0.998 et cela est normal. Lorsque la densité atteint 0.998 pendant deux journées consécutives, vous pouvez clarifier et stabiliser.



### NOTES:

**1. Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et le collage (clarification). Dans les kits Winexpert, le sédiment doit être remué et être en suspension. Soutirer le vin du sédiment avant le collage empêchera le vin de se clarifier de façon permanente. Veuillez vous assurer de bien brasser tout le sédiment déposé au fond.**

**2. Il faut brasser vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz dans le vin l'empêchera de se clarifier. À chaque brassage, fouetter le vin jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de mousse à la surface. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut faciliter le brassage.**

1. Dissoudre le contenu des sachets #2 (métabisulfite) et #3 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau froide. Verser cette solution dans la tourie et brasser vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique. Encore une fois, assurez-vous de brasser le sédiment de levure accumulé au fond de la tourie.

### SI VOTRE KIT CONTIENT UN PETIT SACHET MÉTALLISÉ (SACHET "F")

1. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace dans la tourie pour le contenu du sachet en extrayant 500 ml (deux tasses) de vin. Réserver pour compléter le remplissage de la tourie (voir ci-bas).
2. Agiter le sachet "F", retirer le bouchon lentement et verser doucement le contenu dans la tourie. Brasser vigoureusement pendant 60 secondes. La densité devrait maintenant être entre 0.998 et 1.005 selon le type de kit.
3. Agiter le contenu du(des) sachet(s) #4 (chitosane ou ichtyocolle). Couper le coin du(des) sachet(s) doucement et verser le contenu dans la tourie. Brasser vigoureusement pendant 2 minutes pour évacuer le gaz carbonique. (Voir note ci-haut : votre vin pourrait ne pas se clarifier si vous négligez le brassage).
3. Remplir la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utiliser de l'eau fraîche ou le vin extrait précédemment à l'étape du sachet "F", si possible. S'assurer que la bonde est à demi remplie d'eau et remettre le bouchon et la bonde en place. Laisser le vin reposer pendant 14 jours pour terminer la clarification.
4. Après 14 jours, prélever un petit échantillon de vin dans une coupe et l'examiner 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. Si vous désirez filtrer votre vin, contactez votre détaillant.

Après 14 jours, vous pouvez passer à l'étape 4.

## 4 embouteillage

Nettoyer et aseptiser 30 bouteilles de vin de 750 ml (25.4 onces), la tige et le boyau de siphonnage ainsi que la pipette. Bien rincer.

**Note : Si vous avez peur de déranger le dépôt accumulé au fond de la tourie pendant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez le vin et l'embouteillez à partir de ce récipient.**



**Les kits Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieurs aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser votre vin mûrir pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter du métabisulfite afin de prévenir l'oxydation. Nettoyer et aseptiser une cuve de fermentation primaire ou une tourie et soutirer le vin. Dissoudre 1,5 grammes (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche et ajouter doucement cette solution au vin dans la tourie propre. Cet ajout de sulfite n'affectera pas le goût du vin et il ne retardera pas la date de consommation.**

1. Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stériles et bouchonnez avec des bouchons de liège de bonne qualité. Assurez-vous de laisser un espace d'une largeur de deux doigts entre le niveau du vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
2. Laisser les bouteilles debout pendant trois jours avant de les coucher sur le côté pour le mûrissement afin de permettre aux bouchons de créer un joint étanche. Conserver les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.

**Tentez d'attendre au moins un mois avant de déguster votre vin, mais il est préférable d'attendre trois mois.**

**À la bonne vôtre!**

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

