

SELECTION™ INSTRUCTIONS BEFORE YOU BEGIN

ITALIAN AMARONE STYLE

- Please read all instructions before starting.
- Clean all equipment with an unscented winemaking detergent (recommended by your retailer) and rinse thoroughly with hot water to remove all residues.
- Sanitise your equipment by rinsing it with a metabisulphite solution. To make this solution, dissolve 50 grams (3 tablespoons) of metabisulphite powder in 4 litres (approximately one gallon) of cool water. You must dip or spray every piece of equipment with this sulphite solution. Drip dry or rinse with cool water. Leftover solution can be stored in a tightly sealed container for two months.
- Use good quality drinking water with this kit. If you're not sure of your water quality, consider using bottled water.
- This kit may contain multiple packages of each ingredient. Please add all packages when directed.
- This kit contains a mesh bag designed to hold the grapeskins during primary fermentation. Do not lose or discard this bag.
- This kit contains multiple packets of oak. Please add all packages as directed on day one.
- This kit requires Chaptalisation (the addition of sugar to increase alcohol content) 5-7 days after the start. The Chaptalisation packs are two-450 gram bags of dextrose (bags of powdery sugar). Please read the section on Chaptalising carefully and follow all of the steps.

SPECIFIC GRAVITY (S.G.) AT EACH STAGE

1: PRIMARY FERMENTATION	1.090 - 1.100
2: CHAPTALISATION ADDITION	1.020 OR LESS
3: SECONDARY FERMENTATION	1.010 OR LESS
4: STABILISING AND CLEARING	0.998 OR LESS
5: RACKING AND CLARIFICATION	0.998 OR LESS
6: BOTTLING	0.998 OR LESS

- The starting temperature of the wine is critical. If yeast is added to a kit that is too cold, it will not ferment or clear properly. Double check that the juice temperature is between 22–24°C (72–75°F) before adding the yeast.
- Please remove the code number sticker from the box top and attach it to these instructions, or to your winemaking record book. Your retailer will require the information from this sticker should you have any questions or comments. Write down the date started as well.

Type of Wine: _____
Date Started: _____

winexpert™

supply list

Your Selection Grapeskins Kit includes:

- Large bag of juice
- Grape skin pack
- Yeast
- 2 Chaptalisation Packs (bags of sugar)
- Package #2 (Bentonite)
- Package #3 (Metabisulphite)
- Package #4 (Sorbate)
- Package #5 (Fining agent)
- Mesh straining bag
- Package(s) of oak powder or chips
- If you have more than one of any packet, please add all of them when directed.



Equipment required:

- Primary fermenter (minimum 30 litres/7.9 US gallon) capacity, with lid
- Long stirring spoon (plastic or stainless steel)
- Measuring cup
- Hydrometer and test jar
- Thermometer
- Wine thief
- Siphon rod and hose
- Carboy (glass or plastic) 23 litre (6 US gallons) capacity
- Bung and airlock
- Solid bung
- Unscented winemaking detergent for cleaning
- Metabisulphite powder for sanitising
- 30 wine bottles, thirty corks and a corking machine

Your kit will take between 6 and 8 weeks to produce.

December 2012

1 primary fermentation

Ensure that your primary fermenter is capable of holding at least 30 litres (7.9 US gallons) of volume. Pre-mark the primary fermenter at 23 litres (6 US gallons) by filling your 23 litre (6 US gallons) carboy with cool water, then pouring or racking the water into the primary. Draw a line in permanent marker on the fermenter at the water level. This will be your fill level (below). Discard water and begin.



Clean and sanitise primary fermenter and lid, spoon, thermometer, hydrometer and test jar, and wine thief. Rinse thoroughly.

1. Add 2 litres (one-half gallon) of hot water to the bottom of your sanitised primary fermenter. Stir the water vigorously and slowly sprinkle the contents of package(s) #2 (bentonite) onto the surface. Stir for 30 seconds to ensure even dispersal, and to break up any clumps.
2. Secure the neck of the bag into the collar on the top of the box, carefully remove the cap, and pour the contents into the primary fermenter with the bentonite solution. Add 2 litres (1/2 gallon) of warm water to the bag to rinse out any remaining juice, and add it to the fermenter.
3. Top up fermenter to the 23 litre (6 US-gallon) mark with lukewarm water. Stir vigorously for 30 seconds.

NOTE: Making the kit to a full 23 litres (6 US gallons) before adding the grapeskin pack is crucial to the functioning of the fining agents and stability of the finished wine. If you make it to any other volume, it will not turn out correctly, and any problems you may experience may not be solvable.

4. Tear open all of the packages of oak powder or chips and sprinkle them into the primary fermenter now. Stir them under the surface of the liquid.
5. Sanitize the straining bag by dipping it into your sulphite sanitising solution. Rinse thoroughly.
6. Insert mesh bag into medium-sized sanitised bowl or measuring cup. Stretch the open end all around the rim of the bowl/pail.
7. Holding the grape pack upright, use a pair of scissors to carefully cut open one corner and pour the contents into the mesh bag. Carefully pull the top of the mesh bag closed and tie it shut. Be sure to leave space in the bag for the grapeskins to circulate.
8. Add the mesh bag of skins to the primary fermenter now. Stir the bag around the must gently but thoroughly.
9. Draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should read between 1.090–1.100.
10. Ensure that the temperature of the juice is between 22–24°C (72–75°F). Do not proceed to the next step (adding yeast) unless the juice is in this range.
11. **ADD YOUR YEAST NOW.** Open the yeast package and sprinkle contents onto the surface of the juice. Do not rehydrate the yeast. Do not stir it in. It will activate on its own.
12. Cover the primary fermenter and place in a location with a temperature of 22–24°C (72–75°F). If your primary fermenter uses an airlock, insert it now. Remember to fill airlock halfway with water.
13. Using a sterilised spoon, push the grapes under the surface of the liquid once every day for the next 5-7 days, stirring gently. Fermentation should start within 24–48 hours. In 5-7 days you will proceed to Chaptalisation.

2 chaptalisation

After 5–7 days use the following procedure to add sugar to your kit before going to secondary fermentation. The yeast will ferment this sugar, providing the extra alcohol content needed to achieve a balanced wine for Amarone.



Clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief, heat-proof measuring cup and spoon. Rinse well.

1. After 5-7 days take a sample of the wine and use your hydrometer and test jar and check the specific gravity. If it is below 1.020, make your sugar addition. If it has not reached this reading, leave the wine, checking the gravity each day until it reaches this level, before proceeding.
2. In a heat resistant container dissolve the contents of both Chaptalisation packs in 350 ml (1 1/2 cups) of hot water. Stir gently until sugar is completely dissolved.
3. Add the solution to the primary fermenter and stir very vigorously for a full 60 seconds. Make sure to stir up the yeast from the bottom of the fermenter. Take another S.G. reading. It should read between 0.010 and 0.015 points higher than the previous reading (see SPECIFIC GRAVITY BY STAGE).
4. Cover the primary fermenter and allow approximately 5-7 more days for the wine to reach secondary S.G. (see SPECIFIC GRAVITY BY STAGE) before proceeding to Secondary Fermentation, (Step 3).
5. If your bag of skins is still floating, use a sterilised spoon to push the grapes under the surface of the liquid once every day for the next 5-7 days, stirring gently. In 5-7 days proceed to secondary fermentation

3 secondary fermentation

Clean and sanitise siphon rod and hose, hydrometer and test jar, wine thief, 23-litre (6 US-gallon) carboy, bung and airlock. Rinse well.

After 5-7 days draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should be 1.010 or less. You must rack (transfer) the wine into a 23-litre (6 US-gallon) carboy at this time.



NOTE: The lower the fermenting temperature, the longer it will take to reach this stage. If your gravity is not at or below this level, wait, testing the gravity each day, until it is.

1. Place the primary fermenter up at least 1 metre (3 feet) onto a sturdy table.
2. To remove the skins and prepare for racking, simply remove the bag, gently squeezing as you pull it up and out of the primary fermenter.
3. Wait 10 minutes prior to racking in order to allow wine to settle.
4. Carefully siphon wine into a clean, sanitised 23 litre (6 US gallons) carboy. Leave the thickest sediment behind, but make sure you transfer most of the liquid. This will leave very little space in the top of the carboy.
5. Attach airlock and bung to carboy. Remember to fill airlock halfway with water.
6. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22–24°C (72–75°F) for 10 days. You may not see further fermentation activity in the carboy. This is not a cause for worry. In 10 days you can proceed to the next step.

4 stabilising and clearing

After 10 days, check your specific gravity. It should be 0.998 or less. If it is higher than 0.998 wait 2 days and measure again—remember, temperatures below 22–24°C (72–75°F) will extend fermentation time.

If you do not verify this gravity reading, your wine may not clear properly!

Before proceeding, clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief, carboy and spoon. Rinse well.



NOTE: The wine needs extremely vigorous stirring during this stage. Without hard stirring, trapped gas in the wine will prevent clearing. At each stirring, whip the wine hard. Drill-mounted stirring devices (see your retailer) can ensure efficient degassing.

You will need to rack the wine into a clean carboy before fining and stabilising. If you do not have a second carboy, you may rack the wine into your primary fermenter, clean your original carboy and then rack the wine into it.

1. Place the carboy up at least 1 meter (3 ft.) on a sturdy table.
2. Rack the wine into a sanitised, rinsed carboy. If you do not have a second carboy, you may rack the wine into your primary fermenter, clean and rinse the carboy and rack the wine back into it.
3. Dissolve contents of package(s) #3 (metabisulphite) and package(s) #4 (sorbate) in 125 ml (1/2 cup) of cool water. Add to carboy and stir vigorously for 2 minutes to disperse the stabilisers and drive off CO₂. Be sure to stir hard enough to agitate gas out of the wine.
4. Shake contents of package(s) #5 (Chitosan clarifier). Carefully cut open the corner of the pouch(es) and pour contents into carboy. Stir vigorously for another 2 minutes to degas the wine. If you do not degas the wine completely, it will not clear.
5. Fill airlock halfway with water and reattach bung and airlock to carboy.
6. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22–24°C (72–75°F) for 8 days to clear.

After 8 days, you are ready to proceed to Racking and Clarification.

5 racking and clarification

After 8 days your wine will be quite clear. This next racking will help to brilliantly polish it.

Clean and sanitise carboy, siphon rod and hose.

1. Rack the wine into a clean, sanitised carboy. Take all of the clear wine, and leave the sediment behind.



NOTE: Winexpert kits contain very low levels of sulphite compared to commercial wine.

If you want to age your wine more than 6 months, you must add extra metabisulphite powder to prevent oxidation. To do this, dissolve 1.5 grams (1/4 teaspoon) of metabisulphite powder in 125 ml (1/2 cup) cool water and gently stir into wine in the clean carboy. This extra sulphite will not affect flavour or early drinkability.

2. Do not add any additional water ('top up') to your carboy at this time. Topping up will change the character of your wine. Your wine will not oxidise or spoil during the time remaining to bottling.
3. Fill airlock halfway with water and reattach bung and airlock to carboy. Leave the wine 14 days to finish clarifying.
4. After 14 days, check your wine for clarity by drawing a small sample into a wineglass and examining it in good light. If it is not completely clear, leave for another 7 days. Do not bottle cloudy wine: it will not clear in the bottle.

6 bottling

Clean and sanitise thirty 750 ml (25.4 fl. oz) wine bottles, siphon rod and hose, and siphon filler. Rinse well.

NOTE: If you are not bottling at this time you must remove the bung and airlock and replace them with a solid rubber or silicone bung. This will help to prevent oxidation until you do bottle. If you intend to leave the wine in the carboy longer than one month, you will need to top it up to within 2 inches (about the width of two fingers) from the bottom of the solid bung with a similar wine. Alternatively, you can transfer the finished wine to a smaller vessel to eliminate any headspace and reduce the danger of oxidation. If you wish to filter your wine, you should do it now, immediately prior to bottling.

If you are concerned about disturbing any sediment on the bottom of the carboy when bottling, clean and sanitise a primary fermenter or carboy, rack or filter the wine into it, and bottle from there.

1. Siphon your wine into clean, sanitised bottles and seal with a good quality cork. Be sure to leave two finger-widths of space between the bottom of the cork and the level of the wine in each bottle.
2. Leave bottles upright for 3 days before laying them on their sides, to allow corks to seal. Store bottles in a dark, cool, temperature-stable place.



Try to wait one month before you taste your wine—it will improve even more after three months in the bottle.

Questions? Comments? Contact us at info@winexpert.com
www.winexpert.com

SELECTION™ INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER

STYLE AMARONE ITALIEN

- Veuillez lire toutes les instructions avant de commencer.
- Nettoyez tous vos équipements avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant) et rincez abondamment à l'eau chaude afin d'éliminer tous les résidus.
- Stérilisez vos équipements en les rinçant avec une solution de métabisulfite. Pour préparer cette solution, faites dissoudre 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (environ un gallon) d'eau fraîche. Trempez ou vaporisez toutes vos pièces d'équipement avec cette solution. Laissez sécher ou rincez à l'eau fraîche si désiré. La portion inutilisée 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.
- Cette trousse peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter tous les emballages lorsque indiqué dans les instructions.
- Cette trousse contient un sac en mailles conçu pour contenir les peaux de raisins lors de la fermentation primaire. Ne perdez pas ou ne jetez pas ce sac.
- Cette trousse contient plusieurs sachets de chène. Veuillez ajouter tous les sachets tel qu'indiqué au jour 1.
- Cette trousse requiert une Chaptalisation (l'ajout de sucre pour augmenter le niveau d'alcool) après 5-7 jours. Les 2 sachets de Chaptalisation inclus contiennent chacun 450 grammes de dextrose (sucre en poudre). Veuillez lire attentivement la section relative à la Chaptalisation et bien suivre les étapes indiquées.

DENSITÉ (G.S.) À CHAQUE ÉTAPE

1: FERMENTATION PRIMAIRE	1,090 - 1,100
2: CHAPTALISATION	1,020 OU MOINS
3: FERMENTATION SECONDAIRE	1,010 OU MOINS
4: STABILISATION ET CLARIFICATION	0,998 OU MOINS
5: SOUTIRAGE ET CLARIFICATION	0,998 OU MOINS
6: EMBOUTEILLAGE	0,998 OU MOINS

- La température initiale du vin est critique. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourraient être retardées. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22-24° C (72-75° 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 détaillant aura besoin de l'information sur cette étiquette si vous avez des questions ou des commentaires. Notez également la date où vous commencez la vinification.

Type de vin : _____

Date du début : _____

vinexpert™

matériel

Votre trousse Selection Amarone avec peaux de raisins inclut:

- Grand sac de jus
- Sachet de peaux de raisins
- Levure
- 2 sachets de chaptalisation (sachets de sucre)
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)
- Sac en mailles
- Sachet(s) de poudre ou de copeaux de chène
- Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajoutez tous les sachets de ce même ingrédient lorsqu'indiqué.



Équipement nécessaire:

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

Allouez 6 à 8 semaines pour produire votre vin.

Décembre 2012

1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve peut contenir un volume d'au moins 30 litres. Indiquez la marque de 23 litres sur la cuve en remplissant la tourie avec de l'eau fraîche pour ensuite la verser dans la cuve de fermentation primaire. Tracez une ligne à l'aide d'un marqueur sur la cuve au niveau de l'eau. Ce sera votre repère de remplissage. Disposez de l'eau et débutez.

Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez à fond.

1. Versez deux litres d'eau chaude dans votre cuve stérilisée. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du (des) sachet(s) #2 (bentonite) à la surface. Brassez 30 secondes pour assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
 2. Tenez le sac par le goulot, retirez le bouchon doucement et versez le contenu dans la cuve contenant la solution de bentonite. Rincez le sac en y versant 2 litres d'eau chaude, puis versez cette eau dans la cuve.
 3. Amenez le contenu de la cuve à la marque de 23 litres avec de l'eau tiède. Brassez vigoureusement pendant 30 secondes.
- NOTE: Il est essentiel d'atteindre la marque de 23 litres avant d'ajouter le sachet de peaux de raisins 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. Ouvrez tous le(s) sachet(s) de poudre ou de copeaux de chène et saupoudrez le contenu dans la cuve maintenant. Brassez pour disperser sous la surface du liquide.
 5. Stérilisez le sac en mailles en le faisant tremper dans une solution désinfectante de sulfites. Rincez à fond avec de l'eau.
 6. Insérez le sac en mailles dans un bol stérilisé de taille moyenne ou dans une tasse à mesurer. Étirez ses extrémités tout autour du rebord du bol ou de la tasse.
 7. En tenant le sachet de peaux de raisins en position verticale, coupez un des coins avec des ciseaux et versez le contenu dans le sac en mailles. Refermez le sac en mailles en attachant bien ses extrémités. Laissez assez d'espace dans le sac pour la circulation des peaux de raisins.
 8. Ajoutez le sac en mailles avec les peaux de raisins dans la cuve de fermentation primaire maintenant. Brassez délicatement mais fermement le sac en mailles dans le moût.
 9. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité. Elle devrait être entre 1,090 - 1,100.
 10. Assurez-vous que la température du moût soit entre 22-24° C (72-75° F). Ne passez pas à la prochaine étape (ajouter la levure) avant que la température du moût ne soit dans cette plage.
 11. AJOUTEZ VOTRE LEVURE MAINTENANT. Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez le contenu sur la surface du moût. Ne réhydratez pas la levure. Ne la brassez pas. Elle s'activera d'elle-même.
 12. Couvrez la cuve et rangez-la dans un endroit où la température sera entre 22-24° C (72-75° F). Si votre cuve de fermentation utilise une bonde hydraulique, insérez-la. Remplissez la bonde à mi-niveau avec de l'eau.
 13. En utilisant une cuillère stérilisée, poussez les raisins sous la surface du liquide une fois par jour pendant les 5-7 prochains jours en brassant délicatement. La fermentation débutera dans les 24-48 heures. Dans 5-7 jours, vous passerez à la Chaptalisation.



2 chaptalisation

Après 5-7 jours, suivez les étapes suivantes pour ajouter le sucre avant de passer à la fermentation secondaire. La levure fera fermenter le sucre, ce qui augmentera le taux d'alcool du vin au niveau requis. Nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tasse à mesurer résistant à la chaleur et la cuillère. Rincez à fond.

1. Après 5-7 jours, prélevez un échantillon de vin et utilisez le densimètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. Si la densité est inférieure à 1,020, procédez à votre addition de sucre. Si le vin n'a pas atteint ce niveau, attendez et mesurez la densité à tous les jours afin d'avoir la densité souhaitée avant de continuer.
2. Dans un contenant résistant à la chaleur, faites dissoudre le contenu des deux sachets de Chaptalisation dans 350 ml (1½ tasse) d'eau chaude. Brassez délicatement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
3. Ajoutez la solution à la cuve de fermentation primaire et brassez vigoureusement pendant 60 secondes. Assurez-vous de bien remuer la levure déposée au fond. Mesurez la densité de nouveau. La lecture devrait être supérieure à la lecture précédente de 0,010 - 0,015 points.
4. Couvrez la cuve et attendez environ 5-7 jours que la densité du vin atteigne le second niveau requis (voir la DENSITÉ (G.S.) À CHAQUE ÉTAPE) avant de passer à la fermentation secondaire (étape 3).
5. Si votre sac de peaux de raisins flotte à nouveau, utilisez une cuillère stérilisée afin de pousser les raisins sous la surface du liquide une fois par jour pendant les 5-7 prochains jours en brassant délicatement. Après 5-7 jours, passez à l'étape de la fermentation secondaire.



3 fermentation secondaire

Nettoyez et aseptisez le tube et le boyau de soutirage, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie de 23 litres, le bouchon et la bonde. Rincez à fond.

Après 5-7 jours, prélevez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et l'éprouvette pour en vérifier la densité. Elle devrait être à 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'est pas égale ou inférieure à ce niveau, attendez et mesurez la densité à tous les jours afin d'avoir la densité souhaitée.

1. Installez la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
2. Pour retirer les peaux et en préparation pour le soutirage, retirez simplement le sac de la cuve de fermentation primaire en le pressant délicatement.
3. Attendez 10 minutes avant de procéder au soutirage afin de permettre aux particules en suspension de se déposer.
4. Soutirez soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres tout en laissant le sédiment et en vous assurant de transférer la plus grande partie du liquide. Il ne restera alors pratiquement plus d'espace libre dans la tourie.
5. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau.
6. Placez la tourie dans votre aire de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pendant une période de 10 jours. Vous ne verrez peut-être plus d'activité de fermentation dans la tourie. Ne vous inquiétez pas. Dans 10 jours, vous pourrez passer à l'étape suivante.



4 stabilisation et clarification

Après 10 jours, vérifiez la densité. Elle devrait être à 0,998 ou moins. Si elle est plus élevée que 0,998, attendez 2 jours et mesurez-la à nouveau - rappelez-vous qu'une température plus basse que 22-24° C (72-75° F) prolongera le temps de fermentation. Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement!

Avant de procéder, nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie et la cuillère. Rincez à fond.

NOTE: Il faut brasser vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz carbonique dans le vin l'empêchera de se clarifier. À chaque brassage, fouettez le vin avec vigueur. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut assurer un dégazage efficace.

Vous devrez soutirer le vin dans une tourie propre avant la clarification et la stabilisation. Si vous n'avez pas une seconde tourie, soutirez le vin dans votre cuve de fermentation primaire, nettoyez votre tourie originale et soutirez le vin dans celle-ci.

1. Installez la tourie sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
2. Soutirez le vin dans une tourie propre et stérilisée. Si vous n'avez pas une seconde tourie, soutirez le vin dans votre cuve de fermentation primaire, nettoyez votre tourie originale puis soutirez le vin à nouveau dans celle-ci.
3. Faites dissoudre le contenu des sachets #3 (métabisulfite) et #4 (sorbate) dans 125 ml (½ tasse) d'eau fraîche. Versez cette solution dans la tourie et brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique. Assurez-vous de brasser suffisamment pour agiter le gaz et l'évacuer hors du vin.
4. Agitez le contenu du (des) sachet(s) #5 (chitine ou ichtyocollé). Coupez le coin du (des) sachet(s) doucement et versez le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour évacuer le gaz carbonique. Votre vin pourrait ne pas se clarifier si vous négligez le brassage.
5. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place.
6. Laissez la tourie dans votre aire de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pour une période de 8 jours pour permettre à votre vin de se clarifier.

Après 8 jours, vous pourrez passer à la prochaine étape du soutirage et de la clarification.



5 soutirage et clarification

Après 8 jours, votre vin sera très limpide. Ce soutirage le rendra encore plus brillant. Nettoyez et stérilisez la tourie, le tube et la tige de siphonnage.

1. Soutirez le vin dans une tourie propre et stérile. Prélevez tout le vin clarifié et laissez le sédiment derrière.

NOTE: Les trouses Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieurs aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser vieillir votre vin pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter du métabisulfite afin de prévenir l'oxydation. Faites dissoudre 1,5 gramme (¼ c. à thé) de métabisulfite en poudre dans 125 ml (½ tasse) d'eau fraîche. Ajoutez délicatement 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.

2. N'ajoutez pas d'eau additionnelle au vin (remplissage) dans votre tourie à cette étape. Le remplissage modifierait le caractère du vin. Votre vin ne s'oxydera pas ou ne se détériorera pas pendant cette courte période jusqu'à l'embouteillage.
3. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place. Laissez reposer le vin pendant 14 jours pour achever la clarification.
4. Après 14 jours, vérifiez la limpidité du vin en prélevant un petit échantillon dans une coupe et examinez-le dans un endroit bien éclairé. S'il n'est pas complètement limpide, laissez-le reposer encore 7 jours. N'embouteillez pas un vin voilé: il ne clarifiera pas en bouteille.



6 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de vin de format 750 ml, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que la pipette. Rincez bien.

NOTE: Si vous n'embouteillez pas votre vin maintenant, vous devez retirer le bouchon et la bonde hydraulique et les remplacer par un bouchon plein en caoutchouc ou de silicone. Ceci aidera à prévenir toute oxydation jusqu'à l'embouteillage. Si vous désirez laisser vieillir votre vin dans la tourie plus d'un mois, vous devrez combler la tourie (ouiller) avec un vin similaire jusqu'à 2 pouces sous le bouchon plein (environ la largeur de deux doigts). Alternativement, vous pouvez transférer le vin fini dans un plus petit récipient afin d'éliminer tout espace de tête et ainsi réduire le risque d'oxydation. Si vous souhaitez filtrer votre vin, vous devriez le faire maintenant, immédiatement avant d'embouteiller.

Si vous craignez de remuer le dépôt accumulé au fond de la tourie pendant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez-y le vin et embouteillez-le à partir de ce récipient.

1. Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stériles et bouchez-les avec des bouchons 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. Laissez les bouteilles debout pendant 3 jours avant de les coucher sur le côté afin de permettre aux bouchons de créer un joint étanche. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.

Essayez d'attendre au moins un mois avant de déguster votre vin, mais il sera encore meilleur après une période de 3 mois dans la bouteille.

Questions ? Commentaires ? Contactez-nous à info@vinexpert.com
www.vinexpert.com

