

Instruction raisin frais

1. L'ord de l'égrappage ,il faudra ajouter ces quelques additifs aux raisins.
A : 11 grammes de pectine (2 c à thé)
B : 3 à 4 c à thé nourriture à levure (ou 2 c à thé nourriture énergétique)
C : 2 c à thé vitamine C (acide ascorbique)
 2. Laisser le raisin réchauffer à la température de la pièce (14 à 18 Celcius)
Répartir le raisin dans les cuves pour qu'il reste au moins la moitié du volume de libre afin d'éviter les débordements.
 3. Vérifier la densité (entre 1.070 et 1.100).
 4. Aérez vigoureusement le jus, une fois ceci fait, ajouter la levure sur la surface.
 5. Appuyer le couvercle sur la chaudière (ne pas fermer hermétiquement) et attendre le début de la fermentation
 6. Après le début de la fermentation, ajouter 2 comprimés de campdem
 7. Quand la fermentation est enclenchée, rabaisser le chapeau de raisin 2-3 fois par jour dans le jus.
 8. Laisser fermenter environ 5 à 7 jours à une température de 21 à 24 Celcius ou jusqu'à ce que la densité soit de 1010 ou moins. (sinon attendre)
 9. Presser le raisin et soutirer le vin dans une tourie propre et stérile ou une Dame- Jeanne. Placer un bouchon et une bonde remplie de liquide stérile.
 10. Laisser la fermentation se compléter pendant 14 jours à la même température
 11. Vérifier la densité, elle devrait se situer entre 0.0995 et 0.0990. (sinon attendez !).
 12. Soutirer votre vin à nouveau dans une autre tourie et ajouter ¼ de cuillère à thé métabisulfite de potassium.
 13. Combler la tourie à 2 pouces du bord avec du vin similaire ou de l'eau pure et entreposer dans un endroit frais. (entre 12 et 15 Celcius)
 14. Il est à conseillé de refaire un transfert après une période 1 à 2 mois en ajoutant toujours ¼ de métabisulfite de potassium. D'autres transferts peuvent être faits afin de séparer le vin de ses lies, toujours en ajoutant du métabisulfite.
 15. Laisser clarifier et vieillir votre vin pour une période recommandée de 6 à 12 mois. Après cette période le vin pourra être filtré ou embouteillé.
- **N.B.** Des copeaux de chênes peuvent être ajoutés a l'étape 9 ou 13

Les ingrédients mentionnés sont basé sur un volume de 23l, donc pour une quantité de mout supérieur multiplié vos additifs.

